F. Sayyid

كتاب الطبيخ

تأليف

محمد بن الحسن بن محمد

ابن الكريم الكاتب البغدادي

مطبعة ام الربيعين * الموصل

سنة ١٣٥٣هـ — ١٩٣٤ م





كتاب الطبيخ

تأليف

محمد بن الحسن بن محمد

ابن الكريم الكاتب البغدادي

مطبعة ام الربيعين * الموصل

سنة ١٣٥٣هـ — ١٩٣٤ م

* * *



كلام للناشر

هذا كتاب فريد في بابه . حوى جميع ألوان الأطعمة التي كانت مستعملة على العباسيين . ألفه رجل عراقي قبل سقوط بغداد بـ ٣٣ سنة . ولقد اجاد كل ...دة في بيان صورة تهيئة كل لون بعبارة متقنة كأنه يصف كيفية عمل كيماوي يستدل على مدنية راقية وترف عظيم في ذلك العهد .

ولهذا الكتاب مزايا من وجوه. اولها انه لم يصلنا كتاب في الأطعمة المستعملة ... الأزمنة الغابرة . نعم قد وردت نبذ يسيرة مقتضبة عن الأطعمة في بعض ...ب كمنهاج البيان في ما يستعمله الأنسان لابن جزلة الدمشقي . وهو كتاب في ...ت الطب ادمج فيه صاحبه اسماء بعض الأطعمة وعرفها مفرقة بين اسماء ...ت . ولكن لم يفرد لها احد كتابا خاصاً شاملاً كهذا . وثانيها كون مؤلفه مغرما ...مة ومتخصصاً بها كما يفهم من فاتحة كتابه . وثالثها كون نسخته التي عثرت وحيدة ، لم يعلم بوجود نسخة أخرى منه . ورابعها كون النسخة المذكورة بخط ... . فقد جاء في آخرها ما نصه : « تم كتاب الطبيخ والحمد لله دائماً . كتبه محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب البغدادي المفتقر الى رحمة الله ...لا في العشر الاخير من ذي الحجة سنة ٦٢٣ للهجرة » . وخامسها كونه قد ...نياناً باسماء غريبة لبعض اطعمة لم يسمع بها ولم يرد لها ذكر في كتاب ولا في اللغة . ومن هنا كان له فائدة لغوية ايضاً .

وجدت نسخته الأصلية اتفاقاً في خزانة كتب جامع اياصوفية في استنبول وقد اشغلت ٥٤ ورقة . طولها ٢٠ وعرضها ١٤ سنتيمتراً ، في كل صفحة منها ١٥ سطراً ، كتبت بخط نسخي على ورق ثخين .

لم اجد ترجمة للمؤلف في كتب التراجم ،ولا اظنه من الادباء . عبارته لا بأس بها ، غير انه لا يطابق احياناً بين الصفة والموصوف والضمير والمضمر والعدد والمعدود من جهة التذكير والتأنيث وله بعض اغلاط لغوية ونحوية اخرى ،صححت كثيراً منها .

في النسخة الأصلية حواش صغيرة على هامش الصفحات كتبها اناس مجهولون اغلبها عبارة عن بعض جمل نقلت من منهاج البيان . نظرت فيها فوجدت معظمها لا فائدة منه فاهملته ، واثبت قليلا منها بين عضادتين في متن الكتاب تتميما للفائدة .

اما الحواشي التي في اسفل بعض صفحات هذا الكتاب فهي لي ، واظنها لا تخلو من فائدة .

جربت بعض الأطعمة التي وصفها الكتاب فوجدتها نفيسة جداً . واني استبعد عودة كثير من هذه الألوان المهجورة الى مطابخنا ومطاعمنا فنتذوقها كما تذوقها اجدادنا المترفون .

الموصل — الدكتور داود الجلبي

في ٦ كانون الثاني ب...

بسم الله الرحمن الرحيم

وبه الثقة والعون

الحمد لله منشئ الأيام ، ومقدر الأوقات ، ومنشر الأنام ، ومسبب الأقوات ، خالق الحيوان ومنبت النبات ، الذي عم البرية بنعمه المتظاهرات ، وانزل لهم من السماء ماء فاخرج به من كل الثمرات ، واحل لهم الطيبات ، واباح انواع المآكل والمشارب غير المحرمات ، وصلى الله على نبيه وصفيه محمد وآله صلاة تبلغه اعلى الدرجات ، انه سميع الدعوات .

اما بعد فان الله جل وعلا احل الطيبات من المآكل واباح التنعم بها مما لم يشبه محرم . وقد قال سبحانه وتعالى : كلوا طيباً واعملوا صالحاً . وان كان قد ذهب بعض المفسرين الى ان المراد بالطيب الحلال ، فقد وقع لفظ الطيب المشهور بين الناس . وقد قال سبحانه : كلوا مما رزقناكم حلالاً طيباً . ففرق وميز الحلال من الطيب .

و بعد ذلك فان ملاذ الدنيا تنقسم ستة اقسام وهي : المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح والمشموم والمسموع . وافضل هذه الأقسام واهمها المأكول ، اذ كان هو قوام الأبدان ومادة الحياة ولا سبيل الى استعمال غيره الا بالصحة الذي هو معين عليها . وغير محظور التأنق في المآكل والاهتمام بها والتخصص لها . وقد قال سبحانه : قل من حرم زينة الله التي اخرج لعباده والطيبات من الرزق. وقدكان

النبي صلى الله عليه وآله، اذا صنع له بعض اصحابه طعاما وتأنق فيه على حسب ما كانت عليه حالهم حينئذ ثم دعاه ، اجابه الى ذلك . وقد قال بعض الحكماء : اربعة تجمع الحسنى ، وتكمل النعمى : دين قوي ، وسعي زكي ، وطعام مري ، وشراب هني . فدل على انه لا بأس بالتلذذ في الأطعمة والتخصص بها .

ثم اني كنت قد وقفت على عدة كتب مصنفة في صنعة الطبيخ قد ذكر فيها اشياء مستغربة لا تأنس الأنفس بها وجمع في حوائجها بين اشياء مستهجنة ، اذا جمع بينها لم تسكن النفس اليها . ولما كان الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذ ، فمنهم من يرى تفضيل المآكل على سائرها ، ومنهم من يرى تفضيل غيرها كالملبوس او المشروب او النكاح او السماع ، وكنت ممن يرى فضل لذة المآكل على غيرها من سائر الملاذ ، ألفت هذا الكتاب لنفسي ولمن احب استعماله في صنعة الطبيخ وذكرت من ذلك ما وقع اختياري عليه . وربما اهملت ما هو ظاهر مشهور بين الناس مختصراً . واتبعت ذلك من الصباغ والطيبات[1] والمخللات والسموك والجواذيب والحلاوات بما اخترته ايضاً . وقصدت فيه الايجاز والاختصار دون الاطالة والاكثار . وبالله الاعانة والتوفيق . ورتبته في عشرة ابواب هذه ترجمتها :

(١) بصيغة اسم المفعول

مقدمة يحتاج الى معرفتها

ينبغي للطباخ ان يكون حاذقاً عارفاً بقوانين الطبيخ، بصيراً بصنعته. وليتعاهد قص اظفاره بحيث لا يحيف عليها ، ولا يتركها تطول ، لئلا تجتمع الأوساخ تحتها . وليختر من القدور البرم[1] ثم من بعده الفخار ، وعند الضرورة النحـاس المبيض . واردى ما طبخ في قدر نحاس قد نصل بياضها . ويختار من الحطب اليابس مما لا يكون له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان[2] وما اشـبه . ويتجنب حطب التين ، فانه كثير الدخان ، وكل ما فيه نداوة . ثم يعرف مقدار الوقود . ويختار من الملح الأندراني[3] وان لم يحضر فالملح النقي [الأبيض] الخـالي من التراب

(١) جمع برمة بالضم . وهي قدر تنحت من حجـارة . (تاج العروس)
(٢) هو شجر البلوط عند اهل الشام (ابن البيطار)
(٣) هو ملح الطعام المعدني المتبلور . جاء في مفردات ابن البيطار عند ذكر انواع الملح : ان الاندراني الشبيه بالبلور . اه . اقول هو الذي يسمى بالافرنسية Sel gemme

والحجارة الصغار ، [وأجوده ما حل وعقد] ، ومن الأبازير(١) ما يذكر: من الكسفرة ما كان حديثاً اخضر اللون يابساً ، ومن الكمون والكراويا كذلك ، ومن الدارصيني ما كان خشبه ثخيناً ملتفاً ذكي الرائحة يحذو اللسان ، ومن المصطكى ما كان حبه كباراً براقاً غير دق خالياً من التراب والوسخ ، ومن الفلفل ما كان حديثاً غير عتيق وكان حبه كباراً . وليبالغ في تنقية سائر الأبازير وطحنها ناعماً ، وكذلك في غسل الأواني المستعملة في الطبخ والقدور . وليضر بها بالطين الآجر ثم الأشنان والورد اليابسين المدقوقين ، ثم بورق الأترج الطري . ويختار لدق اللحم هاونا من حجر . واما الأبازير فتطحن في رحا طحناً ناعماً او تدق في هاون نحاس . وبالجملة فليعتمد تجريد دق الأبازير وتنعيمها وغسل القدور والأواني مهما امكن ، ثم يكثر من الأبازير في السواذج ، واكثر منه في القلايا والنواشف في حلوها اكثر من حامضها ، ويقلله في الحوامض ذوات الأمراق . والأصل في الطبيخ كله اذا غلت القدر ان يبالغ في اخذ الرغوة والزبد ووسخ اللحم وما عساه يطفو على رأس القدر مع النفاخات الطالعة ، وقبل ذلك غسل اللحم [بالماء الحار والملح] عساه يبقى فيه من دم او وسخ وتنقيته من الغدد [والعروق والأغشية

وقد سماه المؤلف بـ (ملح دراني) . اما سبب تسميته بالأندراني فقد ورد على حاشية نسخة من كتاب (ما لا يسع الطبيب جهله) التي لدي عند مادة ملح ما نصه : التحقيق انه منسوب الى اندران وهو موضع بنواحي نيشابور .

(١) البزر ، بالكسر جمعه ابزار وجمع الجمع أبازير ، ما يطيب به الغذاء . وكذا التابل ج توابل . وفرق بعضهم بينهما فقال ان الابزار تطلق على ما يطيب به الغذاء من الاشياء الرطبة واليابسة فهو عام ، والتوابل لليابسة فقط . والفحاء ج افحاء والقزح ج اقزاح ايضاً بمعنى البزر والتابل . وكذا الفوه ج افواه وجج افاويه .

وتعرايق اللحم (١) في السواذج والقلايا بالدهن قبل سلقه، وان يترك الطبيخ حتى يهدأ على نار هادئة ساعة جيدة قبل غرفه. فاعرف ذلك.

الباب الأول
في الحوامض وانواعها

الحوامض، منها ما يحلى بالسكر او الجلاب او العسل او الدبس، ومنها ما لا يحلى بل هو صادق الحموضة، ولكن حكم الجميع ان يكون في باب واحد. فمن ذلك:

(السكباج) وصنعته ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر وغمره ماء وكسفرة خضراء وعود دار صيني وملح قدر الحاجة. ثم اذا غلى اخرج رغوته وزبده بالمغرفة ويرمى. ثم يجعل عليه كسفرة يابسة وتنحى عنه الخضراء ثم يؤخذ البصل الأبيض والكراث الشامي (٢) والجزر ان كان أوانه، او الباذنجان ويقشر الجميع ويشق الباذنج (٣) صليباً ويسلق في قدر اخرى في ماء وملح نصف سلقة ثم ينشف من مائه ويترك في القدر فوق اللحم، [وتلقى عليه الأبازير ويعدل ملحه]. فاذا قارب النضج يؤخذ خل خمر ودبس، ومن احب جعل العسل الا انها بالدبس

(١) عنى بتعريق اللحم تحميسه نماً حتى يلقي مائيته تشبيها برشح الجسد بالعرق

(٢) هو الذي له رؤس... يؤكل اصله دون فرعه (ابن البيطار). اقول هو النوع المعروف بطلمية (بر اصله)

(٣) يريد به الباذنجان



اليقوتي ويمزج مزاجا معتدلا في الحموضة والحلاوة ثم يصب في القدر فتغلي ساعة . فاذا اراد قطع النار اخذ من المرقة قليلاً وداف فيه قدر الحاجة زعفراناً وصبه في القدر . ثم يؤخذ لوز مقشر حلو مفرد بنصفين و يترك في رأس القدر مع يسير عناب وز بيب وتين يابس وتغطى ساعة حتى تهدأ على حموة النار ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، ويرش على رأس القدر ماء ورد . فاذا هدأت على النار رفعت .

(**ابراهيمية**) صنعتها ان يقطع اللحم اوساطاً و يلقى في القدر مع غمره ماء وملح بقدر الحاجة و يغلى الى ان يتعرق . و يلقى عليه خرقة كتان صفيقة [1] مشدودة فيها كسفرة وزنجبيل وفلفل [وعود] مدقوقة ناعماً . ثم يلقى عليها قطع دارصيني ومصطكي وتقطع بصلتان ثلاث صغاراً وتلقى فيها . [و يدق لحم احمر ويعمل كبباً على القانون ويجعل فيها] . فاذا نضجت الحوائج نحيت تلك الخرقة التي فيها الأبازير . وتمرق [2] بماء الحصرم العذب العتيق ، فان لم يوجد فماء الحصرم الطري يعصر باليد من غير سلق [او بالخل المقطر] . ثم يصفى ويربى باللوز الحلو المدقوق بالماء ناعماً . و يصب عليه ماء الحصرم . ثم يحلى يسيرا بالسكر الأبيض ، ولا يكن شديد الحموضة . وتترك على النار ساعة حتى تهدأ . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة . ثم يرش على رأسها يسير ماء ورد . فاذا هدأت رفعت .

(**جرجانية**) صنعتها أن يقطع اللحم اوساطاً و يترك في القدر ويجعل

---

(١) كثيفة النسج

(٢) المرق اكثار مرقة القدر (القاموس)

عليه غمره ماء ويسير ملح . ويقطع بصل قطعاً لطافاً ، فاذا غلى غلية ، جعل البصل فوقه ، وكسفرة يابسة وفلفل وزنجبيل ودارصيني مدقوقة ناعماً . ومن احب جعل فيها جوزاً مقشراً قد اخرج خشبه من جوفه مقطعاً وسطاً . ثم يحرك حتى تنضج الحوائج فاذا نضجت يؤخذ حب رمان [حامض] وزبيب اسود نصفين يدق ناعماً ويمرس بالماء ويصفى على منخل صفيق ، ثم يلقى في القدر . وليكن معه شيء يسير من خل ، ويربى باللوز الحلو المقشر المدقوق ناعماً ، ثم يلقى في القدر . فاذا غلى وقارب النضج ، حلي بقليل سكر بقدر الحاجة . ويرمى في رأس القدر كف عناب ، ويرش عليها قليل ماء ورد . ثم تغطى حتى تهدأ على النار وترفع .

(**حماضية**) صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطاً ويترك في القدر مع غمره ماء ويسير ملح . ثم يغلى غلية وتطرح عليه الأبازير وهي الكسفرة اليابسة والزنجبيل والفلفل والقرنفل مدقوقة ناعماً مشدودة في خرقة كتان صفيقة ، وتطرح فيها قطع دارصيني : ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير ويكبب ، ثم يجعل في القدر بعد ان تغلي غلية . فاذا نضجت تنحى خرقة الأبازير . ويؤخذ حماض الأترج[1] الكبار المنقى من حبه فيعصر باليد عصراً جيداً ، ثم يمزج معه مثل ربعه ماء حصرم ، ويجعل على اللحم في القدر حتى يغلي ساعة . ثم يؤخذ من اللوز الحلو المقشر المربى بالماء بعد دقه ناعماً فيضاف اليه . ثم يحلى بسكر ومن أراد بجلاب . وتترك القدر على النار حتى تهدأ . ويرش على رأسها ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ثم ترفع .

(١) حماض الأترج ما في جوفه اي لبه

(**دِيكَبْرِيكَة**) (١) صفتها أن يقطع اللحم وسطاً ويترك في القدر ويلقى عليه يسير ملح وكف حمص مقشور وكسفرة يابسة ورطبة وبصل مقطع وكراث ويطرح عليه خمرة ماء ويغلى . ثم تؤخذ رغوته ، ويلقى عليه خل خمر ومري (٢)

---

(١) بكسر الدال وسكون الياء وفتح الكاف وسكون الباء وكسر الراء وسكون الياء ثم كاف وهاء . وهذه الوجهة [illegible] من الآرامية [illegible] ومعناها الديك المبارك . م .

(٢) صفة عمل المري : فوذج [فودنج] ودقيق من كل واحد خمسة ارطال ، يعجن عجناً جيداً بغير خمير ولا ملح ، ويخبز ويجفف ، ويدق هو والفوذج ناعماً ، ويعجن في اجانة خضراء مع ثلثه ملحاً ، ويجعل في الشمس اربعين يوما في حر الصيف ويعجن كل يوم بكرة وعشية ويرش عليه الماء . فاذا اسود جعل في برنية . ويصب عليه مثله ماء ويترك اسبوعين ويحرك طرفي النهار . فاذا اخذ في الغليان [illegible] فلما [illegible] الاجانة [illegible] او يترك في (شلين مثقوبين) وليكن عليه مثله ماء . ثم يحرك طرفي النهار . ثم يصفى على المري الاول . ويجعل معه دارصيني وزعفران وبعض الافاوية الطيبة . ـ فوذج دقيق حنطة او شعير يعجن يابساً بماء حار من غير خمير ولا ملح [illegible] في ورق التين [illegible] في الظل حتى [illegible] ثم يخرج ويجفف . [هكذا ورد في آخر النسخة خارجاً عن صلب الكتاب نقلته هنا حرفياً] . وجاء في ما لا يسع الطبيب جهله : مري اسم نبطي وقيل بل عربي اشتق من معنى المراءة . وقيل إن اصله [illegible] لكن غلب استعماله [illegible] . والمري النبطي هو المعمول من الشعير ، وذلك بان يخبز ويجفف في التنور حتى يحترق ويضاف اليه البودج والملح والرازيانج ويجعل في الشمس وليكن البودج وخبز الشعير او الحنطة متساوية ويدقان ويعجنان بماء في اجانة خضراء والملح مثل احدهما والرازيانج ، وبعضهم يضيف اليه شونيزا ، وبعضهم لا يجعل شيئاً من ذلك وليكن مثل نصف احدهما . ويترك الجميع مثل المعجن في الشمس الحارة مقدار عشرين يوماً ، يعجن كل يوم ويرش عليه الماء ، فاذا اسود واحتكم [illegible] فيها [illegible] من الفساد ثم يرفع . انتهى ما اردت نقله . ـ وذكر ابن البيطار في مفرداته في مادة مري نقلاً عن ديسقوريدوس نوعاً من المري يعمل من السمك المالح واللحوم المالحة ، ولم يبين كيفية احضاره . وذكر ايضاً في المادة عينها للجاحظ رسالة في المري قال فيها : هو جوهر الطعام

ويلقي فيه قليل فلفل مسحوقاً ناعماً و يطبخ حتى يبين طعمه . ومن الناس من يحليه بقليل سكر ، فاذا نضج طرح فيه شيئاً من اظفار الطيب (١) ، ويترك حتى يهدأ على النار ويرفع .

(زيرباج) صنعته ان يقطع اللحم السمين صغاراً ويجعل في القدر وعليه غمره ماء وقطع دارصيني وحمص مقشور و يسير ملح . فاذا غلى تؤخذ رغوته ثم يطرح عليه رطل خل خمر وربع رطل سكر وأوقية لوز حلو مقشراً ومدقوقاً ناعماً ،

وذوح البارد المستظرف والحار المستنظف . يصلح بالليل والنهار و يطيب البارد والحار . ويدبغ المعدة ويشهي الطعام ويغسل اوضار الجوف الفاسدة وينشف البلغم ويذهب بخلوف الفم . اه

وجاء في التاج : المري كدري ادام كالكامخ يؤتدم به كانه منسوب الى المرارة . والعامة تخففه . وانشد ابو الغوث :

وام مثواي لباخية . وعندها المري والكامخ

وقد جاء ذكره في حديث ابي الدرداء وذكره الازهري في الناقص . اه . والياقوت يسمى المري باليونانية garon (غارن) وباللاتينية garum (غارم) وبالنيطالية [illegible]

(١) جاء في الأصل : اطراف الطيب . ولم اجد من جاء بهذا الاسم من المؤلفين البتة . وربما كانت عوام بغداد تسميه بهذا الاسم في ذلك العهد . واظفار الطيب ذكرت في القاموس وخاصة في كتب مفردات الطب . فقد جاء في مفردات ابن البيطار ما نصه : قال الخليل بن احمد هو شيء من الطيب اسود شبيه بالظفر يجعل في الدخن . وقال ديسقوريدوس هو غطاء صنف من ذوات الصدف وهو شبيه بصدف الفرفير يوجد بالهند في البلاد القائمة المياه ويجمع اذا جفت المياه في الصيف . وقد يؤتى بشيء منه يوجد على ساحل القلزم ولونه الى البياض ما هو ، دسم . واما الذي يؤتى به مما يوجد على ساحل بابل فان لونه اسود واصغر منه . وكلاهما طيب الرائحة اذا بخر بهما كان في رائحتهما شيء يسير من رائحة جند بادستر . وقال ابن رضوان وجدت في كتاب الطيب ان انواع الاظفار كثيرة منها ما يكون في بحر اليمن ومنها ما يكون ببحر البصرة ومنها ما يكون بالبحرين وهو اجودها وببحر القلزم يجلب من جدة . وقال صاحب ما لا يسع الطبيب جهله انها تسمى بالفارسية (ناخن ديو) و (بهنانيا) (؟) وباء فارسية . اه . وترجمها لكلارك مترجم مفردات ابن البيطار الى الفرنسية : Blattes de Bysance

يداف بماء ورد وخل ثم يطرح على اللحم .. ويلقى عليه درهم كسفرة مسحوقة وفلفل ومصطكى منخولة . ثم تصبغ بالزعفران [ومن اراده ثخيناً جعل مع الزعفران نشاستجا] ويجعل في رأس القدر كف لوز مقشراً مفرداً بنصفين ، ويرش عليها قليل ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ، ثم ترفع . ومن احب ان يجعل فيها الدجاج فليأخذ دجاجة مسموطة يغسلها ويقطعها على مفاصلها . فاذا غلت القدر غلية ، القاها على اللحم تنضج بنضجه .

(نيرباج) صنعته ان يقطع اللحم اوساطاً ويطرح في القدر مع يسير ملح وغمره ماء . ثم يغلي وتؤخذ رغوته ويجعل فوقه بصل مقطع . ومن احب ان يجعل فيه جزراً جعل ، ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والدارصيني والفلفل والمصطكى والزنجبيل وطاقات نعنع . فاذا نضج يؤخذ حب رمان ومثل ثلثه زبيب اسود ويدق ناعماً ويداف بالماء [ويصفى] ويجعل في القدر ويؤخذ قلب جوز فيدق ناعماً ثم يستحلب بالماء ويلقى في القدر ايضاً ، ويجعل في رأسها قطع قلب جوز صحاحاً ، وتؤخذ طاقات نعنع يابس وتفرك في رأس القدر . ووقت تعريق اللحم ونقصان الماء عنه يدق اللحم الاحمر بالابازير ويعمل كبباً . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(طباهجة) صنعتها ان يؤخذ لحم مشرح يقطع صغاراً . وتقطع الألية وتشرح وتجعل في القدر وعليها شيء يسير من الماء ونصف درهم ملح مدقوق ودانق زعفران . فاذا انسلت الألية واخرج حمها [1] يلقى اللحم في القدر على الدهن ،

(١) في الأصل حمها . والصحيح ان يقال (الحم) بفتح الحاء وتشديد الميم وهو قطع الألية المسلية فقد جاء في تاج العروس : الحمة واحدة الحم لما اذبت اهالته من الألية اذا لم يبق فيه ودك

ويلقى عليه قطع بصل وطاقات نعنع وكرفس ، ويحرك حتى ينشف ماؤه . ثم يلقى عليه كسفرة يابسة وكمون وكراويا ودارصيني وزنجبيل الجميع مدقوقاً ناعماً ، ويفرد نصف الأبازير ليطرح بعد النضج . ثم يؤخذ خل خمر وماء حصرم وماء ليمو[1] فيمزج ويلقى عليه من جملة الأبازير شيء . ومن احب ان يضيف اليه شيئاً من ماء السماق فعل . ثم يسقى تلك المياه حالاً فحالاً حتى يتكامل النضج . ويخرج منها البقول . ويرش عليها المري العتيق [ان لم يكن بماء السماق] . ويضاف اليها باقي الأبازير وشيء يسير من فلفل . ويزين رأسها بصفر البيض ، ويرش عليها ماء ورد ، ويمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(**تفاحية**) صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً صغاراً مستطيلة ويطرح في القدر وعليه يسير من ملح وشيء من كسفرة يابسة . ويغلى الى ان يقارب النضج ، وتنزع رغوته وترمى . ثم يقطع البصل صغاراً ويلقى فوقه ، وعود دارصيني وفلفل ومصطكى وزنجبيل مدقوقة ناعماً وطاقات نعنع . ثم يؤخذ التفاح الحامض ، فينقى من حبه ، ويدق في هاون حجر ، ويعتصر ماؤه ، ويجعل فوق اللحم . ثم يربى له شيء من اللوز المقشر ويلقى عليه . ويوقد تحته الى ان ينضج . ويترك على النار حتى يهدأ . ومن احب جعل فيها دجاجة مقطعة على مفاصلها تنضج بنضجها وترفع .

---

(١) الليمو هو الليم وهو الليمون . وقد ورد اسم ليمو في منهاج ابن جزلة وفي بحر الجواهر لمحمد بن يوسف الطبيب الهروي ايضاً . وفي عصرنا تسميه عامة بغداد بالـ (نومي) وعامة الموصل بالـ (نوم) وهما محرفان من ليمو وليم . ومراد المؤلف هنا هو النوع الحامض منه

(خضرمية) وصنعتها أن يؤخذ اللحم السمين فيقطع ويلقى في القدر وعليه يسير من ملح وكسفرة يابسة، ثم يغمر بالماء. وتؤخذ رغوته. ثم يقطع البصل، ويقشر البذنجان، ويسلق في قدر مفردة بماء وملح نصف سلقة، وينشف، ويترك في القدر، ويطرح عليه طاقات نعنع وقطع يقطين مقشر من قشره ونشخه، ويلقى عليه فلفل ومصطكى ودارصيني مدقوقة ناعماً. ثم يؤخذ الحصرم الطري ويعصر باليد عصراً جيداً، ويصفى على منخل رفيع، ويضاف اليه مثل عشره ماء الليمون، ويجعل في القدر. ثم يدق اللوز الحلو المقشر، ويربى بشيء من الماء. ويعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة. ثم يؤخذ من النعنع اليابس شيء يسير ويفرك في رأس القدر. ومن الناس من يجعل في رأسها من التفاح الحامض شيئاً، وهو طيب. وكذلك إن أريد جعل فيها بعد طرح اللحم دجاجة مقطعة [illegible]. ثم يرش على رأس القدر ماء ورد، وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع.

(حامضية) وتسمى (فرسطنق) وصفتها أن يقطع اللحم [illegible] والألية [illegible]، ويترك في القدر ومعه شيء يسير من ملح وكسفرة يابسة وقليل [illegible] ويغمر بالماء، ويغلى حتى يقارب النضج، وتؤخذ رغوته [illegible]. ثم يلقى عليه الفلفل والزنجبيل والمصطكى والدارصيني المدقوقة ناعماً [illegible] [illegible] الارادة، [illegible]

بنصفين وعناب وفستق و بندق مقشرين وزبيب احمر [منقى من حبه] وقطع مبخترة[١] وحلوا قراضية[٢] ويرش على رأس القدر ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن احب جعل معها دجاجة مقطعة على مفاصلها بعد ان يسلق اللحم نصف سلقة لتنضج معه .

(رمانية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطاً ويجعل في القدر ، ويجعل معه يسير من الملح المطيب[٣] و يغمر بالماء ، وتؤخذ رغوته اخذاً جيداً . ثم يقشر الباذنجان من قشره الأسود و يشق صلبياً ، ويقشر البصل و يشق أيضاً ، و يقشر القرع و ينقى من حبه وشحمه ويقطع سيوراً ، و يطرح ذلك اجمع في القدر بعد ان يسلق في قدر مفردة نصف سلقة . ويلقى عليه كسفرة وكمون ودارصيني وفلفل ومصطكى وطاقات نعنع و ينضج جيداً . ثم يؤخذ الرمان الحامض فيفرط باليد و يعصر عصراً جيداً ثم يصفى ويلقى في القدر . ثم يفرك النعنع اليابس ويجعل في رأس القدر . ويدق شيء يسير من الثوم و يترك ايضاً في القدر . وقد يجعل ايضاً في القدر دجاجة مقطعة على مفاصلها لتنضج مع اللحم . ثم يترك على النار الهادئة ساعة ثم يرفع .

(ريباسية) هي لحم مسلوق معرق بالأبازير ، يطرح عليه قليل بصل مقطعاً . ثم يعصر ماء الريباس و يطرح فوقه . ويربى له قليل من اللوز الحلو المقشر المدقوق

(١) اتت هذه الكلمة مشوشة في الأصل . وسيأتي ذكر المبخترة في الباب العاشر
(٢) اتت هذه الكلمة مرسومة في الأصل برأس قاف بلا نقط وراء والف وضاد بعده سن بلا نقط وهاء . واظنه اراد بالحلوا القراضية المقرضة وهي الفستقية وستأتي في الباب التاسع
(٣) سيأتي ذكر الملح المطيب في الباب السابع في فصل المطيبات

ناعماً ويلقى فيه . ثم يترك على نار هادئة الى ان ينضج ثم يرفع.

(سماقية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، ثم يترك في القدر ، ثم يلقى عليه شيء من الملح المطيب ، ثم يغلى غلية حتى يقارب النضج ، وتؤخذ رغوته اخذاً جيداً . ثم يلقى فوقه السلق المقطع على قدر الاصبع وجزر . ثم يؤخذ البصل والكراث النبطي [1] ويقشر ويغسل بماء وملح ويجعل فوقه . وان كان أوان الباذنجان جعل فيه مقشراً من قشره الأسود ويسلق في قدر ناحية . ثم يؤخذ السماق فيجعل في قدر مفردة ويلقى عليه يسير ملح ولبابة خبز ويسلق جيداً ويصفى. ثم يأخذ من احب دجاجة مسموطة مغسولة تقطع على مفاصلها وتلقى في القدر . ويدق اللحم الأحمر ناعماً وعليه الأبازير ويعمل كبباً اوساطاً فتلقى في القدر ايضاً . وتجعل عليها الأبازير وهي الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والزنجبيل والدارصيني والمصطكى المدقوقة ناعماً وطاقات نعنع طري . ثم يؤخذ من السماق المذكور فيجعل في القدر . ويدق الجوز ويربى بالماء ويطرح في القدر . ثم يفرك في رأسها النعنع اليابس ويلقى فيها قطع جوز صحاحاً غير مدقوقة . ويدق شيء يسير من الثوم ويداف بشيء من المرقة ويطرح في القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها عيون البيض [2] وتترك على نار هادئة حتى تهدأ ثم ترفع .

---

(١) قال داؤد الانطاكي في تذكرته في مادة كراث : الكبار منه الشبيهة بالبصل هو الشامي، والدقيق الورق الشبيه بالثوم هو النبطي، والذي لا رؤس له هو القرط بالكسر ويسمى بمصر كرات المائدة . اقول ويسمى هذا كرات البقل ايضاً وهو الذي يؤكل نيئاً بخلاف الشامي والنبطي .

(٢) اذا قلي البيض على شيء حتى ينعقد وتكون صفرته في الوسط وحولها البياض . فكأن الصفرة حدقة عين والبياض بياضها . ولذا سماها عيون البيض تشبيهاً . وهذا كقولهم عيون النرجس لزهره

(ليمونية) وصنعتها ان يقطع اللحم والألية ويترك في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء ويغلى حتى ينضج وتؤخذ رغوته . ثم يؤخذ البصل والكراث والجزر ان كان أوانه او البذنج . ويغسل البصل والكراث بماء فاتر وملح ويسلق البذنج في قدر مفردة نصف سلقة ثم يترك في القدر. وان كان جزر فما يحتاج الى سلقة بمفرده . ثم يطرح فوقه كسفرة يابسة ومصطكى وفلفل ودارصيني وزنجبيل مدقوقة ناعماً وطاقات نعنع . وتؤخذ دجاجة فتقطع على مفاصلها وتجعل في القدر. ثم تلقى التوابل فيها . ويؤخذ ماء الليمو السلاف ويصفى من عكره وحبه ثم يطرح في القدر . ويؤخذ اللوز المقشر الحلو فيدق ناعماً ويربى بالماء ويترك في القدر . ويفرك في رأسها طاقات نعنع يابس ويرش عليها ماء ورد ، وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ، ثم تترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن الناس من يحليها بسكر ، فاذا كانت محلاة سقط منهما النعنع والبذنج .

(مغمومة) وتسمى (مقطعة) وصنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع صغاراً وتشرح الألية خفيفاً وتقطع صغاراً . ويؤخذ البصل والبذنج ويقشر ويسلق نصف سلقة ويقطع ايضاً صغاراً . وقد لا يسلق وحده بل يقشر ويقطع على قدر اللحم . وتفرش الألية في اسفل القدر فرشة وفوقها فرشة لحم . وينثر عليها الأبازير المدقوقة ناعماً وهي كسفرة يابسة وكمون وكراويا وفلفل ودارصيني وزنجبيل وملح : ثم يفرش على اللحم فرشة بذنج وبصل وتجعل على هذا القانون الى ان يبقى من القدر نحو اربع او خمس اصابع . وكل فرشة ينثر عليها من الأبازير المدقوقة حسب



الحاجة . ثم يمزج الخل الفائق بشيء من الماء وقليل زعفران ويجعل في القدر بحيث يعلو فوق اللحم والحوائج باصبعين او ثلث . وتترك حتى تهدأ على النار ثم ترفع .

(مقورية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح ويلقي عليه ماء غمره . ثم يغلي وتنزع رغوته . فاذا قارب النضج طرحت عليه الأبازير ، الكسفرة والكمون والدارصيني والمصطكى والفلفل وبصل مقطع . فاذا نضج القي عليه من خل الخمر جزء ومن المري جزآن ويرمى في رأس القدر كف يسير من الكسفرة اليابسة صحاحا ، ويرش عليه ماء ورد . وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(حبيشية)[1] صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ثم يطرح في القدر مع يسير من ملح وغمره ماء ويغلى وتؤخذ رغوته . فاذا قارب النضج القي عليه بصل مقطع مغسول بالماء الفاتر والملح وجزر مقشر قد اخرج ما في جوفه . ويرمى عليه الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكى والفلفل ، ثم يؤخذ من الزبيب الأسود قدر ما يحتاج اليه فيدق نعماً ، ثم يمرس بالماء ويصفى ، ويؤخذ من مائه جزآن ومن الخل الجيد الحاذق جزء فيطرح في القدر . ويدق له يسير من الجوز ويمرس بالماء المذكور ويلقى فوقه . ويفرك في رأس القدر طاقات من نعنع يابس . وتترك القدر على النار حتى تهدأ ، وترفع بعد ان تمسح جوانبها بخرقة نظيفة .

---

(١) بصيغة التصغير

(مشمشية) يؤخذ اللحم السمين يقطع صغاراً ويجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ماء . ثم يغلى وتؤخذ رغوته . ثم يقطع البصل ويغسل ويلقى على اللحم . وتطرح عليه الأبازير ، الكسفرة والكمون والمصطكى والدارصيني والفلفل والزنجبيل ، المدقوقة ناعماً . ويؤخذ المشمش اليابس ينقع في ماء حار ثم يغسل ويطرح في قدر اخرى ويغلى غلية خفيفة . ثم يحط ويمرس باليد ويصفى على منخل ويؤخذ ماؤه فتمرق به القدر . ثم يربى اللوز الحلو المدقوق ناعماً بشيء من ماء المشمش ويطرح عليه . ومن الناس من يصبغها بيسير زعفران . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(نارنجية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويترك في القدر وغمره ماء حتى يغلي . فاذا غلى نزعت رغوته . ويطرح عليه ملح قدر الحاجة . ويقطع البصل والكراث ويغسل بالماء والملح . ويحك الجزر ويقطع قدر اربع اصابع ويلقى في القدر . ويطرح عليه الكمون والكسفرة اليابسة وعيدان دارصيني ، وفلفل وزنجبيل ومصطكى مدقوقة ناعماً وطاقات نعنع . ثم يدق اللحم الاحمر بالأبازير نعماً ويعمل منه كبب اوساط . ويؤخذ النارنج فيقشر من قشره ويزال عنه شحمه الابيض ويعصر . وليكن الذي يعصره غير الذي قشره . ثم يصفى على منخل ويطرح في القدر . ويؤخذ قرطم[1] قد نقع في ماء حار ساعة ، يغسل ويدق في هاون حجر ناعماً . وان لم يحضر فليكن هاون نحاس . ويستحلب ماؤه باليد ويصفى ويطرح في القدر . ثم

---

(١) حب العصفر

ويفرك في رأس القدر طاقات نعنع يابس وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(نارسرك) هذا الأسم اعجمي والحلُّه نارسركه يعني رمان وخل . وصنعة هذا اللون ان يقطع اللحم السمين قطعاً وسطاً ثم يجعل في القدر وغمرة ماء . ويطرح عليه يسير ملح . ويغلي وتنزع رغوته . فاذا قارب النضج القي عليه الكسفرة والكمون والفلفل والدارصيني والمصطكى المسحوقة ناعماً سوى الدارصيني فانه يترك عيداناً . ويقطع بصل ويغسل ويطرح في القدر وطاقات نعنع . ويجعل في القدر كبب من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير . ثم يؤخذ حب الرمان فيدق ناعماً ويداف بخل خمر ويصفى ويطرح في القدر . ويؤخذ الجوز المقشور فيدق ناعماً ويداف بماء حار ويجعل على الطبيخ . ثم يعدل طعمه على حسب الارادة . وليكثر من الجوز حتى يكون له قوام . ثم يلقى على رأس القدر قطع جوز صحاحا ويفرك فيها طاقات نعنع يابس ، ويرش عليها يسير من ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ وترفع .

(مصوصية)[1] صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر وغمره ماء ويسير ملح . فاذا غلى كشطت رغوته . ويلقى عليه من الكرفس المقطع من عروقه وقضبانه المغسول باقة ويسير من بصل مقطع ومن الأبازير الكسفرة والكمون والفلفل والمصطكى وعيدان دارصيني . ثم يطرح عليه من خل الخمر الجيد مايغمره .

---

(١) بفتح الميم

ويصبغ بيسير زعفران . ويجعل في رأس القدر عيون البيض ، وتترك على نار هادئة ساعة ثم ترفع .

فصل : في اللبن وما يطبخ منه

(المضيرة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً [مع الألية وان كان فيه فراخ قطعت على مفاصلها] . ثم يجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ماء . ثم يغلى وتزال رغوته . فاذا قارب النضج يؤخذ البصل الكبار والكراث النبطي الكبار ايضاً فيقشر وتقطع اذنابه ثم يغسل بماء وملح وينشف ويطرح في القدر . ويطرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والدارصيني المدقوقة ناعماً [1] فاذا نضج ونشف الماء منه ولم يبق سوى الدهن غرف في صحن . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي [2] قدر الحاجة فيلقى في القدر . [ويجعل فيه الليمو المملوح والنعنع الطري] . ويترك حتى يغلي غلية . ثم تسكن النار عنه ويحرك . فاذا سكن غليانه اعيد ذلك اللحم والتوابل اليه . ويغطى رأس القدر ويمسح جوانبها وتترك حتى تهدأ على النار وترفع .

(بقولية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويطرح في القدر ومعه يسير ملح وغمره ماء . فاذا غلى تؤخذ رغوته . وعند قرب نضجه يؤخذ كراث

(١) ارى ان ليس من الضروري متابعة المؤلف حرفيا في تتبيل الطعام بالتوابل التي يكرر ذكرها في الغالب . فربما كانت لا توافق ذوق الجميع في هذا الزمان . فيمكن استعمال الافاويه المعروفة في زماننا وتنويعها حسب الأطعمة والاعتياد .

(٢) لم أجد ذكر اللبن الفارسي في ما لدي من الكتب . واظن ان المؤلف اراد به الماست وهو اللبن الحامض

البقل يقطع صغاراً و يدق في هاون حجر نعماً و يلقى في القدر. ثم يؤخذ ا
الأحمر و يدق بالأبازير المعروفة ، وشيء يسير من ذلك الكراث المدقوق. و يعمل
كبب تطرح في القدر . فاذا نشفت منها المائية طرح عليها الكسفرة والكمون والا
المدقوقة ناعماً وعيدان دارصيني . ثم يلقى عليه من اللبن الفارسي حسب الحا
و يفرك في رأسها طاقات نعنع يابس . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك
تهدأ على النار وترفع .

(لبنية) صنعتها ان يقطع اللحم و يلقى في القدر مع يسير ملح و يغمر بالماء و
حتى يقارب النضج . فاذا تعرق في دهنه ونشف عنه اكثر الماء ، القي عليه الب
والكراث المقطع المغسول والبذنج المشقوق صليباً الذي قد سلق في قدر مفردة نه
سلقة . و بعده الكسفرة اليابسة والكمون المدقوق والمصطكى وعيدان دار
وطاقات نعنع . ثم يغلى في باقي مائيته حتى يتم نضجه . و يطرح عليه لبن فارسي
جعل فيه ثوم مدقوقاً . ويفرك في رأس القدر طاقات نعنع يابس . وتمسح جوا
القدر بخرقة نظيفة ، وتترك على النار حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

(مجزعة) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً و يطرح في القدر
يسير ملح و يغمر بالماء . فاذا غلى كشطت عنه الرغوة . وتقطع بصلتان او ثلا
وتطرح فوقه . ثم يؤخذ من السلق باقتان او ثلاث على قدر اللحم فيغسل بعد
يقطع على مقدار اربع اصابع و يطرح في القدر . و يلقى عليه الكسفرة اليا
والكمون والمصطكى والدارصيني والفلفل . فاذا نضج طرح عليه من اللبن الفار
الذي قد جعل فيه الثوم المدقوق حسب الحاجة . ثم اذا هدأت القدر على النار

على رأسها قليل شونيز[1] وتمسح جوانبها وترفع .

(عكيكة)[2] صنعتها ان تؤخذ الألية الطرية تقطع وتسلى ويخرج حمها . ثم يؤخذ اللحم السمين يقطع صغاراً و يلقى على الألية المسلية ، ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء و يسير ملح و يترك حتى ينضج و ينشف ولا يبقى من مائيته سوى الدهن . و يلقى عليه كسفرة يابسة وكمون مدقوقين ناعماً ودارصيني وفلفل مسحوقاً ومصطكى ويحرك . ثم يؤخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجة فيجعل فيه الثوم المدقوق و يطرح في القدر و يترك حتى يغلي . ثم تقطع النار من تحت القدر وتترك على نار هادئة حتى ينعقد اللبن و يقذف دهنه أعلاه . ثم يذر عليه يسير من دارصيني مسحوقاً ناعماً وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وترفع .

(مصلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين و يسلق على العادة وتكشط رغوته . فاذا نضج القي عليه كف بصل مقطع و يسير من ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وكمون وفلفل وعيدان دارصيني ومصطكى . فاذا نشفت المائية منه وظهر الدهن يؤخذ المصل[3] و يدق ناعماً و يطرح عليه ماء حار ويمرس باليد جيداً حتى

---

(١) هو الحبة السوداء

(٢) بصيغة التصغير

(٣) اراد بالمصل الأقط . فقد جاء في كتاب مالا يسع الطبيب جهله لنصير الدين اسمعيل الكتبي المفتي البغدادي في مادة (رخبين) : « هو ماء اللبن المطبوخ . . . وقيل هو المصل الخراساني وقيل ان الدوغ [وهو المخيض] اذا طبخ بالنار حتى غلظ وجف سمي مصلا، وان وضع في الشمس حتى يغلظ ويسود سمي رخبيناً » . وجاء في تاج العروس في مادة أقط . الأقط شيء يتخذ من المخيض الغنمي يطبخ ثم يترك حتى يمصل. وجاء في مادة كنأ : قال ابو حاتم من الأقط الكشئ . . . الى ان قال : واما المصل فمن الأقط يطبخ مرة اخرى

يصير كاللبن الحامض وفي قوامه . ثم يطرح في القدر . و يسحق يسير من الثوم و يلقى في القدر وطاقات من النعنع الطري . و يذر على رأسها ايضاً شيء من الدارصيني المسحوق ناعماً . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

الباب الثاني

فى السواذج على اختلافها

(اسفاناخية) صنعتها ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع قطعاً متوسطة . ثم تشرح الألية الطرية وتسلى و ينحى حمها . و يلقى اللحم في ذلك الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء قد اسخن ناحية . ويرمى فيه يسير من ملح . ثم يغلى وتنزع رغوته . و يلقى عليه كف حمص منقوع مقشر . و يؤخذ الاسفاناخ الطري يغسل بماء ثم يقطع بالسكين بعد ان تنحى عنه عروقه السفلى قدر اصبع . و يدق في هاون حجر و يطرح في القدر . فاذا قارب النضج طرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل المسحوق والمصطكى وعيدان دارصيني رقاق ويسير من الثوم المدقوق ناعماً . ثم تزاد القدر ماء على حسب الاحتياج ، وليكن فاتراً . فاذا غلي ساعة طرح عليه من الأرز المنقي المغسول قدر الحاجة . ويوقد تحته حتى

ينعقد و يصير سلساً . ثم يترك على نار هادئة ساعة ويرفع . ثم يكون قد اعد له لحم احمر مدقوقاً نعماً ، يعمل منه كبب صغار تقلى في الدهن بالأبازير المعروفة . فاذا غرف الطبيخ جعل على وجهه من ذلك اللحم المقلو ومن دهنه ما يحتاج اليه . و يذر عليه ايضاً الدارصيني المدقوق ناعماً و يستعمل .

(**رخامية**) هي أرز بلبن يطبخ الى ان ينعقد ثخيناً . ثم يغرف ويجعل فوقه اللحم المقلو في الألية والأبازير كبباً مثل ماذكر في الأسفناخية ، ويذر عليه الدارصيني . — وقد تعمل على وجه آخر . وذلك ان يسلق اللحم فاذا نضج وقلت مائيته طرح عليه من اللبن الحليب قدر الحاجة . و يلقى فيه عيدان دارصيني ومصطكى . فاذا غلى حتى غليانه القي عليه من الأرز المغسول ما يحتمله . فاذا نضج وانعقد سلساً غرف وجعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلو والدارصيني.

(**أرز مفلفل**) وصنعته ان يؤخذ اللحم السمين فيقطع اوساطاً . وتسلى الألية الطرية ويرمى حمها . ثم يطرح اللحم عليها ويحرك حتى يتورد . و يذر عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يترك عليه غمره ماء . و يغلى حتى ينضج. ويرمى عنه بالرغوة . و ينحى من القدر بعد ان ينشف الماء عنه ويتعرق بحيث لا يكون قحلاً . ويلقى عليه من الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكى المسحوقة ناعماً قدر ما يحتمله ، ومن الملح كذلك . وعند كمال نضجه يرفع من القدر منشفاً من الماء والدهن ، و يذر عليه شيء من تلك الأبازير المذكورة . ثم يؤخذ كيل من الأرز وثلثة اكيال ونصف كيل ماء . ويسلى

من الألية الطرية وزن ثلث مقدار اللحم . و يطرح الماء في القدر . فاذا غلى غليه القي عليه الدهن المسبوك . ويجعل فيه مصطكى وعيدان دارصيني ثم يغلى الى ان يستحكم غليانه. ويغسل الأرز دفعات ويصبغ بالزعفران و يطرح في الماء ولا يحرك. ثم يغطى القدر ساعة الى ان يفور الأرز ويغلي الماء ، ثم تفتح ويصفف ذلك اللحم فوق الأرز وتغطى ، وفوق الغطاء كساء ، وتدثر بحيث لا يدخلها الهواء . وتترك القدر حتى تهـدأ على النار اللينة ساعة ثم ترفع . ومن الناس من يعمله ساذجاً غير مصبوغ بالزعفران .

(شوربا) وصنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً . ثم تسلى الألية الطرية ويرمى بالحم عنها . ويطرح اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد . ثم يلقى عليه غمره ماء فاتر ويسير من ملح وكف حمص مقشور واعواد دارصيني رقاق وطاقات شبث[1] يابس . فاذا نضج اللحم طرح عليه كسفرة يابسة وزنجبيل وفلفل مسحوقة ناعماً ، ويزاد الماء الذي في القدر ماء آخر فاتراً . ويوقد تحته حتى يغلي حق غليانه. ثم ينحى الشبت عن القدر ، ويؤخذ من الأرز المنقى المغسول دفعات ، يطرح في القدر حسب الحاجة ، وتترك على النار حتى ينضج الأرز . ثم تقطع النار من تحتها . و يذر على رأسها كمون ودارصيني مسحوقين ناعماً . وتمسح جوانبها بخرقـة نظيفة . وتترك على النار ساعة ثم ترفع . ولا تترك حتى ينعقد الأرز شـديداً . ومن ارد جعل فيها من اللحم المدقوق كبباً .

(١) بكسر الشين والباء وتشديد التاء. يسمى الآن في بغداد (شبنت). وهو نبات كالرازيانج يسمى في الموصل (مشقوقة). وتسميه الترك (دره اوتي) والفرنسيون Aneth

(**مجدرة**) صنعتها كصنعة الأرز المفلفل ، الا انها لا تصبغ بالزعفران ويجعل فيها مثل نصف الأرز عدساً و يساق السياقة المذكورة في الأرز المفلفل .

(**اطرية**) [1] صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ، وتسلى الألية ويرمى بحمها ، و يطرح اللحم على الدهن و يعرق فيه . ثم يرمى عليه يسير ملح وعود دارصيني . ثم يجعل عليه من ماء فاتر ما يغمره . وتقطع بصلتان وتاقى ، قبل ان

(١) بكسر الألف وسكون الطاء وكسر الراء بعدها ياء مخففة ثم هاء. ان اغلب المؤلفين على ان الاطرية هي الرشتة . فقد قال ابن سينا : « هي كالسيور تتخذ من الفطير ... وتسمى في بلادنا رشتة » . وقال صاحب ما لا يسع الطبيب جهله: « هو ما يتخذ من العجين الفطير المحكم العجن ويرقق ويقطع سيورا ، فان كانت دقاقاً سميت بالفارسي رشته ، ويدور ويربع ويسمونه طططماج معرب عن لفظ تركي » . وجاء في تذكرة داود الانطاكي في مادة اطرية: « هي الرشتة ان عملت رقاقاً وقطعت طوالاً او لفت بالأيدي على الخشب وكسرت حين تجف . وان صغر فتلها في حجم الشعير فهي الشعيرية . وان قطعت مستديرة فهي البغرة عند الفرس والططماج عند الترك . وان حشيت باللحم المستوي سميت ششبرك . وهذه الأنواع كلها تعمل من العجين الفطير » . اما مؤلف كتاب الطبيخ هذا فقد ميز بين الاطرية والرشتة كما سترى في المادة التالية. وهذا التمييز اما متأت عنده من اختلاف في الشكل والحجم مع اتحاد في المادة وهي العجين الفطير ، واما من اختلاف في المادة نفسها فتكون نشاً في الاطرية وعجيناً فطيراً في الرشتة . فقد جاء في تاج العروس ان الاطرية : « طعام كالخيوط يتخذ من الدقيق وقال شمر شيء من النشاستج المتلبقة . وقال الليث طعام يتخذه اهل الشام لا واحد له . وقال الجوهري ضرب من الطعام ويقال هو لاخشه بالفارسية . قلت تفسير المصنف يقتضي انه المسمى بغزل البنات في مصر وتفسير شمر والليث يدل انه المسمى بالكنافة فانه الذي يتخذه اهل الشام ويتقنونه من النشاستج فاعرف ذلك » . وفي بحر الجواهر : الاطرية ضرب من الطعام يقال لها بالفارسية الاخشه ... وقد يطلق في الطب على الطعام الذي يتخذ من العجين الفطير المعمول رقاقاً المقطوع دقاقا يطبخ بلحم او بغيره فارسيها اوكرا [بكاف فارسية] . ثم قال بعبارة فارسية : وبر رشته نشاسته نيز اطلاق كنند . اي وتطلق ايضاً على رشتة النشا.

يطرح الماء ، وكف حمص مقشور واضلاع سلق وقدر كفين ارزاً منقىً مغسولاً . ثم اذا نضج اللحم رمي فيه كسفرة يابسة مدقوقة ناعماً ويسير فلفل ومصطكى . فاذا غلى حق غليانه اضيف الى القدر كف ونصف كف اطرية . ثم اذا نضجت القدر ذر على رأسها كمون ودارصيني مسحوقين ناعماً ، ومسح جوانبها بخرقة نظيفة وتركت حتى تهدأ على النار وترفع .

(**رشتة**)[1] صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً ويجعل في القدر ويجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني ويسير ملح وكف حمص مقشور ومثل نصفه عدساً ، ويغلى الى ان ينضج . ثم يزاد عليه الماء ويغلى حق غليانه . ثم تطرح الرشتة وهي عجين يعجن فيه قوة ويبسط رقيقاً ثم يقطع سيوراً دقاقاً طول اربع اصابع ويوقد تحتها الى ان ينعقد سلساً . فاذا هدأ على نار لينة ساعة رفع .

(**عدسية**) وصفتها ان يقطع اللحم وتسلى الألية على العادة ، ويجعل اللحم في الدهن ويعرق الى ان يتورد . ثم يلقى عليه يسير ملح وكمون وكسفرة يابسة مسحوقة ويغمر بماء . فاذا قارب النضج جعل فيه سلق مغسولاً مقطعاً نحو اربع اصابع . فاذا نضج السلق زيد ماءً على حسب الحاجة. ثم يغلى . فاذا استحكم غليانه القي عليه من العدس المنقى المغسول ما يحتمله الماء ويواصل وقود النار تحته الى ان ينضج العدس . فاذا انعقد سلساً وعلم نضجه اخذ له من الثوم بقدر ما تحتمل القدر فيدق ناعماً ويطرح فيه ويحرك بالمغرفة . ثم يترك على نار هادئة ويرفع .

(١) جاء في الأصل راشتا ويقال لها في بغداد الآن ارشتة

و يترك عليه اذا غرف ماء ليمو .

(**حنطية**) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً و يعرق بالآلية المسلية على نحو ما سلف وصفه . ثم يلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وقطع دارصيني . فاذا قارب النضج زيد ماء بقدر الحنطة وشيئاً من شبت يابس . فاذا غلى حق غليانه يؤخذ من الحنطة المقشورة قدر الحاجة فترض في الهاون يسيراً ، ثم تغسل وتطرح في القدر . و ينحى الشبت عنها . ويواصل وقود النار تحتها حتى تنعقد انعقاداً سلساً . فاذا هدأت على النار ساعة رفعت . و يذر على وجهها الكمون والدارصيني المدقوقين ناعماً ، و يعصر عليها من أحب الليمو الطري.

(**فريكية**) صنعتها ان يعرق اللحم السمين المقطع صغاراً بالدهن المسلي . ثم يغمر بالماء و يلقى عليه يسير ملح وعود دارصيني . فاذا نضج اللحم القي عليه شيء من الكسفرة اليابسة المطحونة . ثم يزاد ماء يسيراً . و يؤخذ من الحنطة الحديثة قدر الحاجة فيفرك من سنبله و ينظف و يضاف الى القدر . و يترك حتى ينعقد انخن من الحنطية . فاذا هدأ على النار حط وغرف . ويجعل على وجهه الكمون والداصيني المسحوقان ناعماً وشيء من الألية الطرية المسلية ويؤكل .

(**مهلبية**) وتسمى (البهطة)[1] وصنعتها ان يسلق اللحم السمين بعد ان يقطع اوساطاً و يعرق في الدهن المسلي على العادة كما ذكر . فاذا نضج زيد ماء وترك حتى يغلي ساعة . و يلقى عليه قدر الحاجة من الملح والكسفرة اليابسة والمصطكى

(١) بفتح الباء والهاء وتشديد الطاء .

واعواد من الدارصيني . وعند نضج اللحم يمرق بماء فاتر حسب الحاجـة ومقدار الأرز . فاذا غلى الماء الذي فيه من الأرز المغسول ما يحتمله . ويصبغ بشيء من الزعفران ويحلى اما بجلاب واما بسكر ويعدل بالحلاوة حسب الارادة . ويترك على النار ساعة حتى يهدأ ثم يرفع .

(**اسفيذباجة**) صنعتها ان يعرق اللحم المقطع اوساطاً بالدهن المسبوك من الألية الطرية حتى يتورد. ثم يلقى عليه ملح بقدر الحاجة وكسفرة يابسة وكمون وفلفل مسحوقة ناعماً وقطع بصل وكف حمص مقشور وعيدان شبت . ويغمر بالماء، ويطرح عليه يسير ملح ، ويغلى حتى ينضج . وينحى البصل عنه ، ويزاد يسير ماء فاتراً . ثم يؤخذ من اللوز الحلو جزء فيقشر ويدق ناعماً ويستحلب بالماء ويجعل في القدر وتمرق حسب الارادة بحليب اللوز . ومن اراد جعل فيها قبل طرح اللوز المستحلب كبباً قد اتخذت من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة ودجاجة مسموطة مغسولة مقطعة على مفاصلها . ثم ينحى الشبت عنها . ويكسر على رأسها عيون البيض . ويذر عليها كمون ودارصيني مدقوقين ناعماً . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

(**سغدية**)[1] صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويلقى في القدر وعليه قطع بصل ودرهمان كسفرة وعيدان دارصيني منحوتة ودرهمان ملحاً . ويواصل

(١) بضم السين واسكان الغين المعجمة منسوبة الى السغد وهي « ناحية كثيرة المياه نضرة الأشجار... تمتد مسيرة خمسة ايام ...وفيها قرى كثيرة بين بخاري وسمرقند وقصبتها سمرقند » (معجم البلدان)

تحريكه . فاذا تعرق وفاحت رائحته [اي رائحة الأبازير] القي عليه كف من حمص مقشور وحرك . [ثم يطرح عليه ان اريد دجاجة او فراخ مقطعة على مفاصلها]. ثم يجعل عليه غمره ماء [وشيء من شيرج] وشيء من شبت [مفسولاً]. فاذا غلى اخرج الشبت منه . ثم يؤخذ الاوز المقشور المدقوق ناعماً ويربى بالماء و يلقى عليه بياض البيض و يضرب جيداً . ثم يلقى في القدر . وتعدل بما يكفيها من الملح . ثم تؤخذ شرائح خفاف قد سلقت نصف سلقة وتطيب بالملح . وتعارض على رأس القدر عيدان وتجعل تلك الشرائح عليها لتدخن بما يصعد من بخار القدر . فاذا نضجت القدر ألقيت الشرائح في رأسها وصفر البيض التي اخذ بياضها . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالساطور نعماً ثم في الهاون بالأبازير والملح بقدر الحاجة و يكبب و يسلق مع الشرائح ويرفع فيغمس في بياض البيض و يكون ساخناً ليلبس البياض ويمسكه ؛ ثم يجعل في القدر مع الشرائح . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتغطى وتترك على النار ساعة حتى تهدأ . ثم يذر على رأسها كمون ودارصيني مسحوقين ناعماً وترفع .

(شور باخضراء) صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطاً و يعرق في ألية مسلية . فاذا تورد جعل فيه قدر الحاجة ملحاً وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وقطع دارصيني وكف حمص مقشور . و يغمر بالماء ويوقد تحته . فاذا غلى ورمي بزبده اخذ باقتان من كراث البقل الطري وقطع بالسكين صغاراً . ثم يدق في الهاون و يلقى في القدر . ثم يؤخذ من اللحم الأحمر جزء ، فيدق نعماً بالأبازير ، وكف من حمص مقشور وأرز مغسول وقليل من ذلك الكراث المدقوق . و يعمل منه كبب تلقى في

القدر . فإذا نضج الجميع زيدت القدر ماءً بقدر الحاجة . ثم يؤخذ مثل ربع الماء أرز فيغسل مراراً ويطرح في القدر . ثم لا يزال يغلي الى ان يستحكم نضجه ويكون الى الخفة اقرب . ثم يترك على النار حتى يهدأ ويرفع .

(ماء وحمص) صنعته ان يعرق اللحم على العادة كما وصف ويلقى عليه الملح والكسفرة والكمون بقدر الحاجة وعود دارصيني وحمص مقشور وشبث وبصلة مقطعة . ثم يغمر بالماء ويوقد تحته الى ان ينضج ويقذف دهنه . ثم يهدأ على النار ويرفع .

(ماء الباقلى) يعمل كذلك . ويكون عوض الحمص باقلى مقشور منقوع مفرد بنصفين . وإذا غرف جعل عليه قليل ماء ليمو او سماق مدقوقاً ناعماً منقى من حبه .

(ماش) يعرق اللحم على العادة . ويؤخذ ماش وينقى من قشره ويضاف اليه مثل ربعه أرز ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل .

(ملبقة)[1] صنعتها كصنعة الأرز المفلفل ، الا انه يكون فيها النصف أرزاً والنصف الآخر عدساً وماشاً وحمصاً مقشوراً . ويساق السياقة المذكورة في عمل الأرز المفلفل .

* * *

(١) بصيغة اسم المفعول

الباب الثالث

في ذكر القلايا والنواشف واجناسها

[ا]يا ، منها ما فيه الحموضة ، ومنها ما فيه الملوحة ، ومنها ما فيه الحلاوة ،

ضمن ذكر الجميع . فمن ذلك :

عنبرية) وصنعتها ان يعمل اللحم شرائح ، ويدق بساطور . ثم يدق

اون نعماً . ثم يسلق السماق بماء وملح يسير وكسرة من لباب خبز سميذ ،

اليد ويعتصر ماؤه ويصفى ، ويسلق به اللحم المدقوق . ويؤخذ منه جزء

ا بالأبازير . فاذا نضج وشرب المائية نشف في طبق . وتذر عليه الأبازير ،

لكمون والفلفل والمصطكى والدارصيني المسحوق جميعه ناعماً ، ويسير من

، ويخلط الجميع . ثم تسلى الألية الطرية في مقلى برام ، ويرمى حمها

اك اللحم فيلقى في المقلى يتقلى بالدهن . ولا يزال يحرك حتى ينضج بحيث

جافاً ولا قحلا . ثم يزين بعيون البيض . ويترك حتى يهدأ على نار لينة .

به يسير ماء ورد . ويمسح جوانب المقلى بخرقة نظيفة ثم يرفع .

شمشية) صنعتها ان تسلى ألية ويرمى حمها ، ويقطع اللحم

غارا ، ثم يترك على الألية المسلية ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره

من ملح وعود دارصيني . ثم يؤخذ لحم احمر فيدق نعماً ويعمل كبباً

المشمش وفي جوف كل واحدة لوزة حلوة مقشورة من قشرها . فاذا غلى

اللحم في الماء وكشطت رغوته طرحت تلك الكبب والقي عليها من الكسفرة
والكمون والمصطكى والدارصيني والزنجبيل المدقوق جميعه ناعماً . ثم اذا نشفت
و بقي الدهن رش عليه قليل خل بحيث يصير له مرقة يسيرة . ثم يدق اللو
ناعماً و يداف بماء و يصبغ بالزعفران و يطرح في القدر . و يعدل طعمها على
الارادة . ثم يرش على رأس القدر ماء ورد . ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة ؛
على النار حتى تهدأ ساعة وترفع .

(**سفرجلية**) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً رقاقاً مشر
تسلى الألية الطرية ويرمى حمها ، ويلقى اللحم فيها . ويرمى عليه درهم ملح
كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً وعود دارصيني وشيء من مصطكى . ثم يجعل عل
ماء . فاذا قارب النضج طرح فيه كبب من اللحم المدقوق بالأبازير . فاذ
اللحم في سلقه اخذ من السفرجل الكبار الحامض البالغ ، وقشر ونقي من حب
قطعاً متوسطة والقي على اللحم ينضج معه . ثم يؤخذ من ذلك السفرجل ايض
فيدق و يعتصر ماؤه في هاون حجر باليد عصراً جيداً ، ثم يصفى ويطرح في
ويرش عليه قدر خمسة دراهم خل خمر . و يؤخذ قدر عشرة دراهم لوزاً حلوا
ناعماً ويربى بالماء و يضاف اليه . ثم يصبغ بيسير زعفران . ويرش على رأس
يسير ماء ورد . ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة . ثم تترك على نار هادئة ساعة حتى
وترفع .

(**نارنجية**) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . ثم تسلى ال

ويطرح اللحم في القدر . ويلقى عليه ملح قدر درهم وكسفرة يابسة ويحرك حتى يتورد ، ثم يلقى عليه غمره ماء ويغلى وتكشط رغوته . ويلقى عليه فلفل ومصطكى وعود دارصيني وزنجبيل مدقوقاً جميعه ناعماً . ثم يقطع بصل وجزر مقشراً صغاراً ويلقى في القدر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق نعماً ويجعل فيه شيء من الألية الطرية والأبازير المذكورة ويكبب على قدر النارنج ثم يلقى في القدر . فاذا جمد اخذت صفر بيض مع يسير زعفران وضربت ضرباً جيداً . ثم تخرج الكبب وهي حارة وتغمس في تلك الصفر حتى تلبسها ، ثم تعاد الى القدر ساعة ، ثم تخرج وتعاد الى صفر البيض المذكور ثلث مرات . فاذا قارب النضج اخذ قدر يسير من ماء النارنج وماء الليمو ورش على اللحم الذي في القدر . ثم يدق وزن عشرة دراهم لوزاً حلواً مقشوراً ويربى بماء ويلقى في القدر . ويفرك في رأسها طاقات نعنع يابس . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ . ويرش عليها يسير ماء ورد وترفع .

(**فاختية**) صنعتها ان يقطع اللحم السمين الأحمر مشرحاً صغاراً ويعرق في الألية على نحو ما تقدم وصفه . ثم يغمر بالماء حتى يغلي وتؤخذ رغوته . ويكبب اللحم الأحمر المدقوق نعماً اوساطاً ويجعل فيه ثم يطرح في القدر . ويلقى عليه قطع بصل صغار ، ثم يسير ملح وكمون وكسفرة وفلفل ومصطكى ودارصيني الجميع مسحوقاً ناعماً . فاذا قارب النضج اخذ لبن فارسي وماء السماق المصفى ، يخلطان جميعاً ويطرحان في القدر . ويؤخذ الجوز المقشر فيدق ناعماً ويربى بماء السماق ويلقى في القدر . ثم يفرك في رأسها طاقات نعنع يابس . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة . ثم يرش عليها يسير ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وترفع .

(مدققات حامضة) صنعتها ان يشرح اللحم الاحمر جفافاً ، ثم يدق نعماً وتلقى عليه الابازير وهي الكسفرة والفلفل والدارصيني والمصطكى ، وحمص ويسير من بصل . ثم يكبب دون النارنج . وتسلى الألية الطرية وتلقى الكبب فيها وتحرك حتى تتورد . ثم تغمر بالماء . وتقطع بصلتان او ثلاث وتلقى في القـدر . فاذا نضج ونشف دهنه رش عليه يسير ماء ليمو او ماء حصرم او كلاهما مخلوطين او ماء السماق او ماء حب رمان . وتفرك في رأس القدر طاقات نعنع يابس . ويلقى فيها شي من مصطكى وفلفل وداوصيني . ومن احب رش عليها يسير خل خمر وصبغها بزعفران . ثم يرش على رأس القدر يسير ماء ورد ، وتمسح جوانبها بخرقة نظيفـة ، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

(بوران) صنعته ان يؤخذ الباذنجان فيسلق في ماء وملح سلقة خفيفة . ثم يخرج وينشف ساعة . ثم يقلى بالشيرج الطري حتى ينضج ويقشر من قشره ويترك في صحن او قدح كبير ويضرب بملعقة جيداً حتى يصير مثل الخبيص . ويلقى فيه يسير من ملح وكـفرة يابسة . ثم يؤخذ اللبن الفارسي ويخلط به الثوم ، ويلقى على ذلك الباذنجان ويخلط به جيداً . ثم يؤخـذ اللحم الاحمر ويدق نعماً ويكبب صغاراً وتسلى الألية الطرية ويشرح اللحم فيها ، ويحرك حتى يتورد . ثم يغمر بماء . ويسلق حتى ينشف الماء ويعود الى دهنه ، ويجعل على وجه الباذنجان . ويذر عليه الكمون والدارصيني مدقوقين ناعماً ويستعمل .

(شيرازية)[1] صنعتها ان يقطع اللحم صغاراً ، ويعرق بالألية المسلية

(١) منسوبة الى الشيراز وهو اللبن الرائب المستخرج ماؤه اي المصل

على العادة . ثم يغمر بالماء و يغلى الى ان ينضج . فاذا نضج نثر عليه كمون وكسفرة ودارصيني وملح . واذا نشفت منه المائية وقذف دهنه القي عليه شيراز بحسب الحاجة . ويحرك تحريكاً يسيراً خفيفاً . و يترك حتى يهدأ على النار . ويذر عليه كمون ودارصيني مسحوقين ناعماً . ثم يرفع .

فصل : في السواذج والحلو من هذا الباب

من ذلك : (بورانية)[1] صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . وتسلى الألية ويخرج حمها . ثم يطرح عليها ، ومعه يسير ملح وكسفرة يابسة مدقوقة ، و يعرق حتى يتورد وتفوح رائحته . و يطرح عليه غمره ماء واوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني . فاذا غلى وكشطت عنه الرغوة وقلت المائية منه ، القي عليه بصل مقطع نصفين قدراً يسيراً ودرهم ملح ودرهما كسفرة يابسة وكمون ودارصيني وفلفل ومصطكى ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يدق لحم احمر على ما تقدم ذكره و يعمل منه كبب لطاف وتلقى في القدر . و يؤخذ الباذنجان فتقطع قموعه و يغرز بسكين ، ثم يقلى في الشيرج الطري او الألية الطرية المسلية ومعه بصل صحاحاً . فاذا نضج اللحم ترك عليه من احب يسير مري . و يصبغ بدانق[2] زعفران . و يصفف الباذنجان المقلو على اللحم في القدر ، و يذر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين

(١) منسوبة الى بوران بنت الحسن بن سهل زوج المامون (القاموس).
(٢) الدانق سدس الدرهم

ناعماً ، ويرش عليها يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ، وتترك على النار ساعة حتى تهدأ وترفع .

(بصلية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغاراً مشرحاً خفيفاً . وتسلى الألية الطرية ويرمى حمها . ويلقى اللحم على الدهن ويحرك حتى يتورد . ويجعل عليه غمره ماء ، مع يسير ملح واوراق كسفرة خضراء وعود دارصيني . ويغلى وترمى رغوته . فاذا قل الماء منه يؤخذ البصل الطري الأبيض فيقشر ويقطع صليباً ويلقى في القدر بعد ان يغسل بماء وملح ، ويكون مثل نصف مقدار اللحم . ويلقى عليه الكمون والكسفرة والفلفل والمصطكى والدارصيني مدقوقاً جميعه ناعماً . ومن الناس من يصبغه بيسير زعفران . ومن ارادها محمضة طرح عليها نحواً من عشرة دراهم ماء ليمو اوخلاً . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة . وتمسح جوانبها وترفع .

(ريحانية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر خفيفاً مشرحاً ويعرق في الألية المسلية حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء . فاذا غلى ترمى رغوته . ثم يطرح عليه يسير ملح وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوقاً جميعه ناعماً . ويدق لحم احمر بالأبازير ويعمل منه كبب لطاف وتلقى في القدر . ثم يؤخذ من الاسفاناخ الطري باقتان فتقطع عروقها ، ثم يقطع بالسكين صغاراً ويدق في هاون حجر يسيراً ، ثم يلقى في القدر . فاذا نضج ونشف ماؤه جعل عليه شيء من الثوم المقشر المدقوق مع يسير ملح وكمون . ثم يحرك ويترك حتى يهدأ على النار ساعة . ويذر عليه كسفرة يابسة ودارصيني مسحوقين ناعماً ويرفع .

(نجو مية) هي لحم مقلو في دهنه بالأبازير المعروفة ، يضاف اليه كف مقشوراً . فاذا نضج صفت عليه عيون البيض . و يذر عليه من الأبازير الكمون صيني مسحوقين ناعماً . و يترك على النار حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

(نرجسية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلى الألية ة ، و يلقى اللحم في الدهن ، و يلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة يحرك . فاذا تورد القي عليه غمره ماء وكف حمص مقشوراً . ثم يغلى غلسية رغوته . ثم يؤخذ بصل طري ، فيقطع صغاراً ، وورق كسفرة خضراء وجزر حتى يتقشر ويخرج خشبه من جوفه ، و يقطع منحوتاً صغاراً رقيقاً . و يدق الأحمر بالأبازير و يعمل كبباً صغاراً و يلقى في القدر . ثم يطرح بعده الجزر ل المقطع ويحرك . ثم ترمى فيه الأبازير ، وزن درهمي كسفرة وكمون ومصطكى يني مسحوقة ناعماً . ومن احب ان يرش عليه يسير مري فعل . ثم تصف ه اعني الطبيخ عيون البيض ، و يذر عليه دارصيني مسحوقاً ناعماً ، وتمسح ب القدر بخرقة نظيفة ، وتترك على النار تهدأ ساعة وترفع .

(منبوشة) صنعتها ان يؤخذ اللحم الأحمر و يدق نعماً ، وتزال منه والغضاريف . ثم يسلق في الماء مع يسير ملح نصف سلقة ، و ينشف من ثم تسلى الألية الطرية و يطرح ذلك اللحم في الدهن ويحرك حتى يتورد . ن عليه غمره ماء . و يلقى فيه يسير ملح وكسفرة يابسة واوراق كسفرة خضراء. ذ كف حمص مقشوراً مفرداً بنصفين فيلقى على اللحم . ويوقد تحته حتى ينضج

و ينشف ماؤه و يعود الى دهنه . و يطرح فيه الكمون والفلفل وا لدارصيني والمصـ
مسحوقة . وتصف على وجهه عيون البيض . و يذر عليه دارصيني مسحوقاً نـ
ويرش عليه يسير ماء ورد . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ، وتترك على الـ
حتى تهدأ ساعة ثم ترفع .

(مدفونة) صنعتها ان يقطع لحم سمين صغاراً ، وتسلى ا
و يعرق فيها . ثم يغمر بالماء ، ويلقى عليه درهم ملح ودرهم كسفرة يابسة مط
ناعماً وعود دارصيني . فاذا غلي غلية اخذت رغوته فرميت . و يؤخذ لحم
فيدق دقاً نعماً و يسلق في ماء وملح و يلقى عليه كف حمص مقشراً مدقوقاً جـ
قد نقع في الماء ساعة . ثم يؤخذ الباذنجان الكبار فتقطع اقاعه ويزال جميع
جوفه من بزره ويحفظ لئلا ينثقب ، ثم يحشى من ذلك اللحم ، وتجعل فيه الا
المعروفة . ثم يصفف في القدر بعد أن يقطع له يسير بصل ويرمى في القدر قبله
يصبغ مرق القدر بيسير زعفران . و يذر عليه درهم كسفرة يابسة ودارصيني مسحو
ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . و تمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك
تهدأ على نار لينة ساعة ثم ترفع .

(بورانية القرع) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً . و
الألية الطرية ويرمى حمها . و يطرح اللحم في الدهن و يعرق حتى يتورد . ثم يـ
عليه غمره ماء فاتراً ودرهم ملح وورق كسفرة خضراء وعود دارصيني . فاذا غـ
نحيت رغوته . ثم يقطع البصل على قدر اللحم و يغسل بماء فاتر وملح و يلقى في القـ

خذ القرع ، ويزال شحمه وحبه و يقطع صغاراً وسطاً و يقشر قشره الـبراني ،
ح في القدر . وتكبب كبب من لحم مدقوقاً نعماً بالأبازير وتلقى في القـدر .
م مرقة القدر بزعفران . و يطرح فيها قدر الحاجة ملح وكمون وكسفرة يابسـة
ومصطكى وزنجبيل جميعه مسحوقاً ناعماً . و يذر على رأس القدر يسير دارصيني
قاً ناعماً . ويرش عليها يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على
ثة ساعة حتى تهدأ وترفع . ومن ارادها محمضة لا يصبغها بزعفران ويرش عليها
ن درهم ماء ليمو .

خضيرية)[1] صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغاراً ، وتسلى
ويرمى حمها ، و يطرح اللحم في الدهن و يلقى عليه درهم ملح وكسفرة يابسة
ة ناعماً . و يعرق اللحم حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمرد ماء وعيـدان
ي رقاقاً واوراق كسفرة خضراء . و يغلى ساعة ، ثم يرمى برغوته . و يؤخـذ
الأخضر يقشر من قشريه و يلقى في ماءحار ساعة حتى تزول رغوته، و يغسل
و يترك سـاعة حتى ينشف . وتعمل كبب لطاف من لحم أحمر
أ نعماً وتلقى في القـدر . ثم يرمى الباقلى بعـده بساعـة
فاذا نضج جعل عليه الكمون والفلفل والزنجبيل والمصطكى، الجميع مسحوقاً
حرك ، ثم يصف على وجه الطبيخ عيون البيض ويذر عليه يسير دارصيني
ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة
تى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع .

---

١ صيغة التصغير

(ربيعية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ، وتسلى الألية وير...
اللحم في الدهن بيسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم اذا تورد اللحم .
عليه غمره ماء واوراق كسفرة خضراء وعيدان دارصيني منحوتة خفافاً . فاذا .
رميت رغوته ، والقيت عليه كبب متخذة من اللحم الأحمر المدقوق بالأ...
نعماً ، وكف حمص منقوعاً مفرداً نصفين ، وكف باقلى اخضر مقشراً من قشريه ...
ايضاً بنصفين ، ونصف كف عناب ، ويحرك . فاذا نضج القي عليه حسب الحا...
ملح وكمون وفلفل ومصطكى وزنجبيل ، الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يصف عليه ...
البيض . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . و يذر عليها قدر درهم دا...
مسحوقاً ناعماً . وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

(مخفية)[1] صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر سيوراً قدر اربع اصابع مشر...
وتسلى الألية ويرمى حمها ، ويطرح اللحم في الدهن . و يلقى عليه درهم ملح وكس...
يابسة مطحونة ناعماً ويعرق حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء ، واوراق كـ...
خضراء وعيدان دارصيني وكف حمص مقشراً وكف بصل مقطعاً صغاراً . واذا ...
رميت رغوته . ثم يدق لحم احمر نعماً ويعمل منه كبب بالأبازير . ثم يؤخذ البـ...
المسلوق فينحى البياض وتؤخذ الصفرة فتجعل في وسط الكبة وهي صحيحة وتـ...
في القدر . فاذا قارب النضج القي عليه الكمون والفلفل والمصطكى والزنجـ...
الجميع مدقوقاً ناعماً . ثم يؤخذ البيض و يضرب ضرباً جيداً ، وتخرج ...

(١) بصيغة اسم المفعول

السيور فتغمس فيه وهي ساخنة ، ثم تعاد الى القدر . يفعل ذلك مرتين او ثلث حتى تلبس الشرائح منه قميصاً وتعاد الى القدر . فاذا نشف الماء منه ذر عليه درهم دارصيني مسحوقاً ناعماً . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع

(دينارية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعاً صغاراً رقاقاً ، وتسلى الألية ، و يطرح اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويلقى عليه وزن درهم ملحاً وكسفرة يابسة مدقوقة ناعماً . ثم يجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني وورق كسفرة خضراء . فاذا غلى كشطت رغوته . ويرمى فيه قطع بصل مقشر . ثم يؤخذ لحم احمر يدق بالابازير نعما ويعمل منه قرص على هيئة الدنانير وترمى في القدر . و يؤخذ جزر كبار فينحت قشره ثم يقطع دنانير و يلقى في القدر . ثم يؤخذ بيض مسلوق فيقطع ايضاً على هيئة الدنانير و يرمى في القدر . ومن الناس من يقلي البيض اذا قطعه في الشيرج قبل طرحه في القدر . فاذا نضج رمي عليه المصطكى والفلفل والكمون المدقوقة ناعماً ، و يرش عليه قدر عشرة دراهم مري عتيق قد أضيف اليه نحواً من ثلثة دراهم خل و يذر عليه نصف درهم دارصيني . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع .

(رطبية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر قطعاً صغاراً مستطيلة خفافا ، ثم تسلى الألية الطرية ويرمى حمها ، و يطرح اللحم في الدهن . و يلقى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يتورد . ثم يجعل عليه غمره ماء فاتراً . فاذا غلى كشطت رغوته . ثم يجعل عليه كف لوز وفستق مقشرين مدقوقين جريشاً . و يصبغ بيسير زعفران ويرمي فيه كمون وكسفرة ودارصيني

ومصطكى مدقوقة ناعماً نحواً من درهمين ونصف درهم من الجميع . ويؤخذ من اللحم الأحمر المدقوق نعماً قدر الحاجة فيعمل منه كبب مستطيلة في وسط كل واحدة لوزة حلوة مقشرة وتجعل في القدر . ثم يؤخذ من الرطب الطبرزذ او غيره عذيق قدر الحاجة ، وتخرج النواة من اسفل الرطب بمسلة ، ثم يجعل عوضها لوزة حلوة مقشرة . فاذا نضج ونشف ماؤه وعاد الى دهنه صف ذلك الرطب عليه . ويذر عليه نحواً من عشرة دراهم سكر مطيب بكافور وزن دانق . ويرش عليه يسير ماء ورد . وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع .

(**مدققات ساذجة**) صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً ويرمى في القدر . ثم يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح خفيفاً ويدق نعماً ومعه يسير ألية وكف حمص مقشراً مرضوضاً وكف أرز مغسولاً . ثم يلقى الماء على اللحم الذي في القدر غمره ثم يغلى غلية وتطرح فيه كبب كبار قد اتخذت من ذلك اللحم المدقوق . فاذا جمدت نحيت عن القدر ، واللحم ايضا . وتسلى ألية طرية ويخرج حمها . ثم يطرح اللحم والكبب في القدر ويحرك في الدهن حتى يتورد . ويلقى عليه يسير ملح وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكى ودارصيني مسحوقة ناعماً وزن درهمين. ثم يغمر بالماء ، ويلقى عليه عود من دارصيني وحلقة شبت يابس . فاذا غلى غلية رمي بالشبت عنه والقي عليه كف أرز مغسولاً ونصف كف حمص مقشوراً . فاذا نضج قطعت النار عنه وترك على نار هادئة ساعة حتى يهدأ . ويذر عليه وزن نصف درهم دارصيني مسحوقاً ناعماً . ويمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة ثم يرفع .

(**خشخاشية**)صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً صغاراً ، وتسلى الألية الطرية و يلقى فيها حتى يتعرق . و يذر عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة . ثم يغمر بماء فاتر . فاذا غلى كشطت رغوته . ثم يجعل فيه عود دارصيني منحوتة رقيقاً وقليل زنجبيل مدقوقاً ناعماً . ثم يمرق برطل ونصف رطل[1] ماء حاراً . و يلقى عليه مائة وخمسون درهماً سكراً او عسلاً . فاذا انحل السكر نثر عليه كف سميذ خشخاشي . ويحرك جيداً حتى ينضج و ينعقد . ثم يلقى عليه ثلثون درهماً خشخاشاً طرياً [فاذا تعذر فخشخاشاً يابساً مدقوقاً بعد سلقه] ، ويحرك حتى يختلط . ثم يصبغ بالزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع .

(**عنابية**) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً خفيفاً قطعاً صغاراً ، وتسلى الألية الطرية ويخرج حمها ، و يلقى اللحم في الدهن حتى يتعرق . ويرمى عليه نصف درهم ملح ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً . ثم يغمر بماء فاتر . ثم يؤخذ لحم احمر فيدق نعماً و ينقى من العروق والغضاريف ، ويرمى عليه شيء يسير من الأبازير المعروفة ، ثم يعمل منه كبب على قدر العناب ، وفي جوف كل واحدة فستقة مقشورة وترمى في القدر . ثم اذا انسلق نصف سلقة ديف زعفران بماء ورد ثخيناً ، واخرجت تلك الكبب وجعلت فيه . فاذا انصبغت اعيدت الى القدر .

(١) الرطل بالبغدادي . . . مائة درهم وثمانية وعشرون درهماً واربعة اسباع درهم . (المصباح المنير) ـ وهو اثنتا عشرة أوقية بأواقي العرب ، والأوقية اربعون درهماً ، فذلك اربعمائة وثمانون درهماً ، وهو الرطل الشامي (التاج)

فاذا قارب النضج ذر عليه درهم دارصيني وزنجبيل مسحوقين ناعماً ، ورش عليه قدر عشرة دراهم خلا جيداً ، وذر عليه خمسون درهماً سكراً . ثم يلقى عليه كف من العناب الطري ونصف كف لوزاً حلواً مقشراً . ويصبغ بزعفران . ويرش على رأس القدر يسير ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على حموة النار ساعة ثم ترفع .

(فالوذجية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر صغاراً مستطيلا ، ثم تسلى الألية ويرمى فيها . ويعرق بملح وزن درهم وكسفرة يابسة . ويجعل عليه غمره ماء وقطعة دارصيني . ويطبخ حتى ينضج ويبقى اللحم موردا لا قحلا . ثم يلقى عليه سكر مدقوقاً وعسل بحسب الحاجة . ويصبغ بالزعفران . ويلقى فيه كف لوز حلو مقشراً . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد . [ومن ارادها شديدة الانعقاد القى على الرطلين من السكر او العسل أوقية او أقل من النشا ممروساً في ماء] . ويترك حتى يهدأ على النار ساعة . ويصف عليه السنبوسج المقلو الأبيض المحشو باللوز والسكر . ثم يرش على رأس القدر قليل ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة ثم ترفع .

(بندقية) صنعتها ان يقطع اللحم الأحمر مشرحاً قطعاً صغاراً ، وتسلى الألية ، ويطرح اللحم الأحمر في الدهن . ويلقى عليه نصف درهم ملحاً ومثله كسفرة يابسة مسحوقة ناعماً ويحرك حتى يتعرق . ثم يجعل عليه غمره ماء حاراً . ويرمى فيه أوراق كسفرة خضراء وكف حمص مقشوراً مرضوضاً . ثم يؤخذ كف

نص مسلوقاً فيرض في الهاون . ويدق اللحم الأحمر بالأبازير نعماً ويعمل منه كبب وسط كل واحدة قليل من ذلك الحمص المسحوق ، يكبب كالبنادق و يلقى في القدر . فاذا قارب النضج القي عليه وزن درهمين كسفرة وكموناً وفلفلاً ودارصينياً محوقة ناعماً . ثم تفرد صفر البيض من بياضه وتصفف على وجه القدر . ويرش عليها بر ماء ورد . وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع .

(**مقرصة**) صنعتها ان يؤخذ اللحم الأحمر ويقطع مشرحاً . ثم يدق نعماً بالأبازير المعروفة ويسير ثوم . وتسلى الألية الطرية و يرمى حمها . ويعمل من ذلك اللحم اقراص وتلقى في الدهن حتى تتورد . ثم يطرح عليها غمرها ماء . فاذا غلى ونضج ونشف الماء عنه وعاد الى دهنه نثر عليه يسير كمون وكسفرة ودارصيني مسحوقة ناعماً . ثم يترك حتى يهدأ على النار ساعة ويرفع .

(**فستقية**) صنعتها ان تؤخذ صدور الدجاج فتسلق في ماء ويسير ملح نصف سلقة . ثم تنشف منه ، ويزال اللحم من على العظام ، وينسل حتى يبقى خيوط ، ويعاد الى القدر . ويصب عليه غمره ماء . ثم يؤخذ قدر الحاجة من فستق المقشور فيرض في الهاون ، و يلقى في القدر ويحرك . ثم يغلى غلية . فاذا قارب النضج القي عليه وزن مثلي الفستق سكراً . ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويرفع .

(**كردية**) صنعتها ان يؤخذ خروف رضيع مسموط يغسل نظيفاً ثم يقطع مفاصله ويسلق في ماء و يسير ملح وعود داصيني . فاذا نضج اخرج من القدر

ونشف من الماء . ثم يؤخـذ من الشيرج الطري قدر ويترك في مقـلى برام أو نحاس مبيض . فاذا غلي الشيرج طرح عليه مغرفة من المـــاء الذي سلق فيه الخروف . ثم يؤخذ ذلك اللحم فينحى من العظام وينشف . ثم يترك في المقلى ويواصل تحريكه حتى يتعرق . ثم ينثر عليـه الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدارصيني المسحوقة ناعماً . ويترك على نار هادئة مغطى الرأس حتى يهدأ ساعة ثم يرفع .

(قلية الشواء) صنعتها ان يؤخذ الشواء البـــارد البائت ويقطع صغاراً ويؤخذ الشيرج الطري فيلقى في المقلى حتى يغلي ، ثم يطرح الشواء عليه ويحرك . فاذا ذاب دهنه القي عليه كسفرة وكمون ودارصيني مسحوقة ناعماً . ومن ارادهـــا محمضة رش عليها يسيراً من خل مصبوغ بزعفران وصف على وجهها عيون البيض . ومن اراد جعل عوض الخل ماء ليمو ولا يترك عليه بيضاً . وتترك على النـــار وهي لينة ساعة حتى تهدأ ثم ترفع .

فصل : في طبائخ الدجاج

واما طبائخ الدجاج فانها اذا سلقت قطعت على مفاصلها ، وعرقت في الشيرج الطري بالكسفرة اليابسة والمصطكى والدارصيني . فان كانت من الحوامض عرقت بعد التعريق اما بماء السماق او حب الرمان او ماء الليمو او الحصرم او بكليهما مركبين ، او الخل والسكر في الزيرباج . ثم يدق اللوز الحلو المقشور ناعماً ويربى

بالماء ويطرح في القدر . ويرش عليه ماء ورد . ويفرك على رأسه طاقات نعنع يابس، ما عدا الزيرباج فلا يفرك عليه نعنع . وان كان مصوصاً عرق في الشيرج بعد السلق وطرح عليه الكرفس والخل مصبوغاً بزعفران . ومن الناس من يجعل عليها عيون البيض . وان كان ممقوراً[1] طرح عليه بعد التعريق خل ومري نصفين بالسواء مع شيء يسير من ماء سلقه . وان كان مطجناً طرح عليه شيء يسير من ماء السلق وشيء من المري العتيق . واذا رفع عن النار عصر عليه ماء الليمو الطري ، ويكون قبل ذلك قد طجن بالشيرج حتى تورد . وان كان مقلواً طجن بالشيرج والقي عليه شيء يسير من ماء سلقه وجعلت عليه عيون بيض . وان كان اسفيذباجاً ، فاذا سلق الدجاج بالمصطكى والدارصيني والملح ، دق اللوز الحلو ناعماً وربي بالماء وطرح عليه مع كف حمص مقشور منقوع وحلقة شبت وجعلت عليه عيون البيض . وان كانت خشخاشية او فالوذجية عرقت في الشيرج ، ثم اعيد اليها ماء سلقها ، وتساق السياقة المذكورة في الفالوذجية والخشخاشية . وان كانت حلوية عرقت في الشيرج كما ذكرنا، واعيد اليها ماء سلقها ، والقيت عليها حوائج الحلوية ، وتساق السياقة المشروحة فيها . ولا تخل طبائخ الدجاج من الكسفرة اليابسة ، ولا يكون فيها البصل ولا الثوم البتة . وهذا منتهى الجهد في صنعة طبيخ الدجاج، فاعرف ذلك .

---

(١) الممقور المنقوع في الخل والملح

الباب الرابع

في الهرائس والتنوريات وما يجري مجرى ذلك

(هريسة) صنعتها ان يؤخذ من اللحم السمين ستة ارطال فيقطع قطعاً مستطيلة وتلقى في القدر مغمورة بماء . ويوقد تحتها حتى تقارب النضج . ثم تخرج فيزال اللحم عن العظم ويتسل ويعاد الى القدر . ويؤخذ من الحنطة الجيدة النقية المقشورة المنقاة المدقوقة المغسولة اربعة ارطال فتطرح عليها . ثم يوقد تحتها وقوداً متصلاً من اول الليل الى الربع ولا يزال يحرك . ثم تترك على نار جيدة . ويطرح فيها دجاج مقطع على مفاصله وعيدان دارصيني وتترك الى نصف الليل . ثم تضرب ضرباً جيداً حتى تنعقد انعقاداً سلساً [فان شدة الانعقاد عيب فيها] ويلقى فيها من الملح حسب الحاجة . وان احتاجت الى ماء زيدت ماء حاراً . وتترك الى الفجر . ثم يعاد ضربها ثم ترفع . وتسلى الألية الطرية وتجعل على وجهها اذا غرفت . ويلقى عليها ايضاً الكمون والدارصيني المدقوقين ناعماً كل واحد بمفرده . وتؤكل بالمري العتيق وماء الليمو الطري . وعملها في التنور خير من عملها على كانون .

(هريسة الأرز) وتسمى (العرسية) صنعتها ان يقطع اللحم السمين مستطيلاً ويفعل فيه كما فعل في هريسة الحنطة . الا انه يكون عوض الحنطة الأرز المدقوق جريشاً . واذا طرح على اللحم سبق السياقة المذكورة في

هريسة الحنطة. واذا غرفت جعل على وجهها دهن الدجاج المسبوك وذر عليها السكر.

(تنورية) [اجودها ما كان بلحم جمل او عجل]. صنعتها ان يؤخذ خمسة ارطال لحم ويقطع اوساطاً. ثم يغسل ويلقى في القدر وغمره ماء ويسير ملح وعود دارصيني ويغلى ثم ترمى رغوته. ويلقى عليه كسفرة يابسة. ويؤخذ رطلا حنطة مدقوقة منقاة مقشورة فتغسل وتلقى في القدر. ويلقى عليها طاقات شبت. ويعدل ملحها. ويغطى رأس القدر، وتملأ ماءً بحيث يبقى منها اربع أصابع. وتحط في التنور الى بكرة. ثم ترفع ويعمل تحتها ثردة، ويذر عليها الكمون والدارصيني المسحوقين ناعماً وتستعمل.

(كبيس) وصنعته ان يقطع اللحم السمين وسطاً، ويغسل ويلقى في القدر، وعليه كف حمص وكف حنطة مقشورة وملح حسب الحاجة وعيدان دارصيني وكسفرة يابسة وكمون ومصطكى وطاقات شبت، ويكثر ماؤه. ويجعل مع اللحم اطراف حمل حولي. وتحط القدر في التنور من اول الليل الى بكرة. وترفع، ويثرد تحتها ثردة يذر عليها الكمون والدارصيني المسحوقين ناعماً وتستعمل.

(سختور)[1] ويسمى (كيبا)[2] وصنعته ان يقطع اللحم السمين

(١) كعصفور. والكلمة من الفارسية وهي فيها (سختو) بلا راء في الاخر. ذكرت في بهار عجم وبرهان قاطع. وقد يقال بالفارسية ايضاً (سختي) بياء في الآخر (عن الاب انستاس ماري الكرملي)

(٢) يقال في الموصل لقطع الكرش المحشوة بالأرز واللحم المفروم (كيبايات) واحدها (كيباية). ويرجع الأب انستاس كلمة كيبا او كيبة الى اصل عربي فصيح وهو كلمة (قبة) بكسر القاف وتخفيف وتشديد الباء. اقول ان القبة هي التي تسمى في زماننا في الموصل (شردانة) من التركية (شردن)

صغاراً . و تؤخذ اجواف الغنم اللطاف [١] وتغسل بالماء الحار والصابون مرة ، وثانية بالماء الحار وورق الأترج ، وثالثة بالماء والملح الى ان تنظف . ثم يطلى باطنها وظاهرها بالزعفران وماء الورد . ثم يدق اللحم الأحمر بالأبازير و يعمل منه كبب لطاف وتلقى على ماء حار حتى تجمد . ثم ترفع فتلقي على ذلك اللحم المقطع . ثم يؤخذ بقدر اللحم مرتين أرز و بقدر ربعه حمص فيغسل مرات ثم يخلط باللحم المذكور . و يلقى عليه بقدر الحاجة ملح واعواد دارصيني منحوتة نحتاً رقيقاً ، و يصبغ الجميع بالزعفران ، و ينثر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والمصطكى والفلفل والدارصيني والزنجبيل المسحوقة ناعماً . ومن الناس من يضيف الى ذلك دجاجاً مسموطاً مقطعاً على مفاصله . ثم تؤخذ تلك الاجواف فتقطع وسطاً ، وتحشى من ذلك اللحم ، وتجمع وتخيط بخيط كتان ، او تخل بخلال من عود يابس ، وتصف في القدر ، وتغمر بالماء والملح والأبازير المذكورة . و يصبغ الماء ايضاً بيسير زعفران . ويجعل فيه قطع لحم سمين مشرحاً رقيقاً . ويزاد ماؤها بعد الغليان حسب الحاجة . ثم تجعل في التنور ، و يغطى رأسها من اول الليل الى بكرة . ثم ترفع وتستعمل . ومن ارادها بغير اجواف جعل ذلك اللحم والأرز والحمص الموصوف في قدر ضيقة الرأس وتركه في التنور ، والماء اكثر منه باربع اصابع . فاذا غلى غلية حرك . و يغطى رأس القدر ، وتترك في التنور الى بكرة ، ثم ترفع .

(١) اراد بالأجواف الكروش

(طفشيل)[1] صنعته ان يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة ، ثم يطرح في القدر ، ويجعل عليه غمره ماء . ثم اذا غلى ازيلت رغوته . ويؤخذ الباذنجان فيقشر من قشره الأسود . ويقطع شيء يسير من بصل وكراث كبار نبطي . وان لم يكن أوان الباذنجان جعل عوضه الجزر مقشراً مقطعاً قطعاً مستطيلة . ثم يلقى عليه من الكرفس الطري حسب الحاجة ، وطاقات نعنع طري . ويزاد بقدر الماء خلاً . ويلقى فيه المصطكى والكسفرة والدارصيني والفلفل والزنجبيل مسحوقاً كله ناعماً سوى الدارصيني . ويصبغ بالزعفران ، ويجعل في التنور ، ويغطى رأس القدر الى بكرة ، ثم ترفع .

(أكارع) الأكارع تتخذ من حمل حولي ، فتغسل نظيفاً ، وتجعل في القدر وعليها من الماء ما يغمرها ثلث دفعات . ويترك عليها كف حمص مقشوراً . وملح بقدر الحاجة ومصطكى وكسفرة يابسة وكمون مدقوقة ناعماً وقطع دارصيني . وتجعل القدر في التنور من اول الليل الى بكرة مغطاة الرأس ، ثم ترفع وتستعمل .

(عدس تنوري) يقطع اللحم السمين قطعاً مستطيلة ، ويجعل في القدر ، ويلقى عليه السلق مغسولاً . ويؤخذ العدس فينقى ويغسل ويجعل في القدر ، وتملأ ماء بحيث يبقى منها اربع اصابع ، وتترك في التنور ، ويغطى رأسها

---

(١) جاء في القاموس : الطفيشل بالمعجمة كسميدع نوع من المرق . اه . واظنه خطا صوابه الطفشيل بكسر الطاء والشين وسكون الفاء والياء كما جاء في بحر الجواهر . ويؤيده هذا الكتاب . الا ان صاحب بحر الجواهر قال : هو العدس المقشر المطبوخ بالخل . اما هنا فهو الباذنجان المقشر المطبوخ بالخل

الى بكرة ، ثم ترفع . ويلقى فيها الكسفرة والكمون ، و يدق شيء من الثوم و يلقى فيها ، ثم يذر على وجهها الدارصيني المسحوق ناعماً وتؤكل بماء الليمو الطري ، وان لم يكن أوانه فالليمو المملوح .

(سكباج تنوري) هذا يعمل بان يقطع اللحم و يلقى في القدر . وتجعل معه الأبازير والتوابل . ويحل الدبس بالخل . و يصبغ ذلك جميعه بالزعفران. ثم يعدل ملحها وتحط في التنور مغطاة الرأس من اول الليل الى بكرة . ثم ترفع .

الباب الخامس

في المطجنات والبوارد[1] والمقلوبة والسنبوسج وما يناسبها

(مطجن) يؤخذ جدي رضيع فيسمط ، ثم يغسل جيداً ، و يقطع على مفاصله . ثم يسلق في الخل ، و ينشف بعد سلقه . و يقلى في الشيرج الطري . ويجعل عليه كسفرة يابسة وكمون ودارصيني ، الجميع مسحوقاً ناعماً . فاذا تورد اخرج من المقلى وجعل في المري العتيق . ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني المسحوقين ناعماً . و يعصر فوقه ماء الليمو الطري ويرفع .

(١) هي البقول المطبوخة الموضوعة في الاشياء الحامضة كالخل وماء الحصرم والسماق وماء النفاح والريباس والماست (كتاب الأغذية والأشربة من الخمسة النجيبية لنجيب الدين السمرقندي)

(مطجن ناشف) يسلق جدي مقطع على مفاصله في الخل ، و يقلى بالشيرج ، وينثر عليه الكمون والكسفرة والدارصيني المسحوقة ناعماً . ومن اراده ساذجاً سلقه بالماء ، وقلاه بالشيرج ونثر عليه الأبازير المذكورة حسب .

(مصوص) يؤخذ جدي رضيع فيسمط ، و يقطع على مفاصله ، و يسلق نصف سلقة بالماء . ثم يخلع الشيرج [١] الطري في القدر ، وتخرط أوراق الكرفس وتلقى في الشيرج . فاذا تعرق يطرح الجدي في القدر . ويلقى فوقه من الخل الجيد ما يغمره ثم يصبغ بالزعفران . ويترك على النار حتى يهدأ ويكمل نضجه . ويرمى عليه شيء يسير من مصطكى ، ثم يرفع .

(مقلوبة) يؤخذ اللحم الأحمر فيشرح ، ثم يدق بالساطور ، و يحول الى الهاون فيدق نعماً مهما امكن . و يؤخذ السماق الحديث فيسلق بماء ، ثم يصفى بعد ان يمرس جيداً ، و يجعل ذلك اللحم المدقوق فيه ، ويسلق الى ان ينضج و يشرب ماء السماق جميعه . و يكون الماء غمره مرتين . ثم يرفع من القدر ، ويرش عليه يسير ماء ليمو ، ويبسط حتى ينشف . ثم يذر عليه من الأبازير المدقوقة ناعماً الكسفرة اليابسة والكمون والفلفل والدارصيني ، و يفرك عليه طاقات نعنع يابسة . ويؤخذ الجوز فيدق جريشاً ويضاف اليه . ويؤخذ البيض فيكسر ويلقى عليه ويخلط به جيداً . ثم يعمل اقراصاً تقلى بالشيرج الطري في مقلى لطيف حديد أو نحاس .

(١) خلع الشيرج تصفيته . ولم تذكر معاجم اللغة هذا المعنى للخلع ، وانفرد دوزي بذكره في معجمه في مادة خلع مشيراً الى ان ابن البيطار استعمله في مفرداته . ولا بد من ان تصفية الشيرج تكون باغلائه مع الماء ثم قطفه من عليه كما يغسل الزيت

فاذا نضج وجه منها اقلب الوجه الآخر ؛ ثم ترفع .

(سنبوسج) واما السنبوسج فهو ان يؤخـذ اللحم الموصوف في عمل المقلوبة ، ويقطع الخبز الرقيق المتخذ لذلك ، ويحشي باللحم المذكور بعد ان يقطع سيوراً ، ويعمل مثلثاً .ثم يلصق بيسير عجين . ويلقى في الشيرج ثم يرفع . — واما الذي يسمى (المكلل) فهو ان يحشى عوض اللحم بالسكر واللوز المدقوقين ناعماً المعجونين بماء الورد ، او بالحلواء الصابونية[1] و يقلى بالشيرج . ومن الناس من يخرجه من الشيرج فيجعله في الجلاب ثم يرفعه منه و يتركه في السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور لمن اراده .

(مقلوبة الشواء) صنعتها ان يؤخذ الشواء البارد فيدق بالساطور نعماً ويجعل عليه الأبازير المعروفة وقلب الجوز ويساق السياقة المذكورة في عمل المقلوبة بالبيض . ومن ارادها محمضةً رش عليها يسير ماء ليمو.

(مفركة) توخذ كبود الدجاج وقوانسها[2] فتغسل وتسلق في ماء ويسير ملح . ثم تخرج وتقطع قطعاً صغاراً . ثم تخلط بمح البيض[3] ويجعل عليها من الأبازير الموصوفة قدر الحاجة . وتقلى في مقلى بالشيرج ، و يواصل تحريكها . ومن ارادها محمضةً ترك عليها يسيراً من ماء الليمو الصافي. وان اريدت ساذجةً لم يترك عليها ماء الليمو ولا بيض .

(١) ستأتي في الباب التاسع في ذكر الحلاوات
(٢) القانسة والأحسن القانصة حوصلة الطائر التي في جوفه
(٣) مح البيض صفرته

(بزماورد)[1] صنعته ان يؤخذ الشواء الحار الذي قد فتر وهجه ويقطع، ويجعل عليه ورق النعنع ويسير من خل خمر وليمو مملوح ولب جوز . ويرش عليه يسير ماء ورد . ويدق بالساطور دقاً نعماً . ولا يزال يسقى خلاً الى ان يشربه جيداً . ويؤخذ الخبز السميذ الفائق الملبب فيخرج لبابه ، ثم يحشى من ذلك الشواء حشواً جيداً ، و يقطع بالسكين قطعاً متوسطة مستطيلة . و يؤخذ مركن فخار يبل بالماء وينشف ، ويرش فيه ماء ورد ، ثم يفرش فيه نعنع طري، ويعبى فيه بعضه فوق بعض، ثم يغطى ايضاً بشيء من النعنع ويترك ساعة ويستعمل. و يوكل ايضاً بائتاً فيكون طيباً .

(بيض مطجن) يؤخذ البيض المسلوق ، يقشر و يقلى في الشيرج . ثم ينثر عليه الكسفرة والدارصيني والكمون المسحوقة ناعماً . ثم يخرج من المقلى فيجعل في المري العتيق . ويذر عليه من تلك الأبازير . فان لم يوجد مري ترك في المقلى بعد اخراج البيض منه قليل ماء وملح ودارصيني. فاذا غلى سكب على البيض المذكور. — وقد يطجن على صفة اخرى، وهو ان يقلى عيوناً من غير ان يسلق و يرمى عليه شيء من تلك الأبازير و يرش عليه المري .

(بيض مصوص) يؤخذ الشيرج الطري ويطرح في القدر و يغلى غلية . ثم يجعل فوقه الكرفس. فاذا تطجن ذر عليه شيء من كسفرة وكمون ودارصيني مسحوقة ناعماً وقليل مصطكى . ثم يسكب عليه الخل حسب الحاجة ، و يصبغ بيسير زعفران . فاذا غلى حق غليانه كسر عليه البيض عيوناً ، فاذا جمد رفع .

(١) بفتح الباء وسكون الزاي وفتح الميم والواو وسكون الراء . هكذا كانت تسميه العامة . والصحيح انه الـ (زماورد) بالضم ، والكلمة فارسية.

الباب السادس

فى ذكر السموك وما يعمل منها

السمك اما طري او مملوح ؛ ونحن نذكر من ذلك ما وقع الاختيارعليه :

فصل : فى السمك الطري والوانه

(سمك مشوي) يؤخذ السمك الطري فينحت قشره بالسكين نحتاً جيداً . ثم يشق جوفه و يغسل غسلاً جيداً ، وينشف من الماء . ويؤخذ السماق فيدق ناعماً و يرمى حبه . و يؤخذ مثل نصفه سعتر يابس و يدق ايضاً . ومثل ربعه ثوم مقشراً مدقوقاً ناعماً . و يؤخذ مثل نصف الجميع لب جوز فيدق ، ويخلط الجميع. و ينثر عليه شيء من الكسفرة والدارصيني والكمون والمصطكى مسحوقة ناعماً . ويعجن بالشيرج الطري ، ويعدل ملحه . ويطلى السمك بالشيرج والزعفران المداف بماء الورد باطنه وظاهره ويحشى جوفه من ذلك الحشو الموصوف . ويربط بخيوط كتان قوية ويجعل في سيخ حديد ، ويحط في التنور على نار هادئة غير ملتهبة ، و يغطى رأسه بقدر الى ان يعلم نضجه . ثم يرفع و يؤكل حاراً وبارداً .

(سمك مقلو) تؤخذ سمكة طرية فتشق وتغسل غسلاً جيداً ، ثم تقطع قطعاً متوسطة . و يدق الثوم والسعتر والأبازير المعروفة وتحشى بها . ثم تطوى القطعة على ذلك الحشو ، وتصبغ بالزعفران ، وتقلى بالشيرج الطري . ثم تخرج بعد

نضجها من المقلى فتجعل في المري العتيق . ومن الناس من يجعل منها شيئاً محشواً بحشو السمك المشوي كما وصفنا .

(سمك مسكبج)[1] يقطع السمك الطري اوساطاً ، و يقلى بالشيرج ، ويرمى عليه كسفرة يابسة صحاحا قدرا يسيرا . ثم يرمى في خل خمر صبغ بالزعفران وفيه اوراق كرفس .

(سمك ممقور) يقطع وسطاً و يغسل ويزعفر ويقلى بالشيرج . ويجعل عليه اظفار الطيب مدقوقة ناعماً . ثم يجعل في خل ومري ، و يكون المري ضعفي الخل .

(مالح ناعم) صنعته ان يؤخذ شبوط طري فيشق جوفه ويخرج ما فيه ثم يغسل جيداً ، و ينشف من الماء ، و يملح تمليحاً كثيراً جيداً ، و يلف في قطعة كساء ويدرج . ثم يحط في غرفة او موضع حار لا يعبره هواء نصف نهار او اقل او اكثر . وليكن نهار صيف . واعتبار صلاحه بان يمس بالاصبع ، فان كان لحمه قد لان من تحت جلده ، اخرج من الكساء وغسل غسلاً جيداً . و يداف الزعفران بماء الورد و يطلى جميعه باطناً وظاهراً . ثم يؤخذ الكمون والكسفرة والدارصيني المدقوقة ناعماً مع شيء من اظفار الطيب . و يشق فيه شقوق دقاق ، ويجعل فيها من ذلك ، و يذر في جوفه منه ايضاً . ثم يجعل في مقلى نحاس مبيض او برم ، و يسكب عليه من الشيرج ما يغمره ، و يترك في تنور على نار هادئة ، و يغطى رأسه . فاذا شرب الشيرج ونشف عنه وتورد رفع .

(١) اسم مفعول من سكبجه اذا عمله سكباجاً

وهو يؤكل حاراً وبارداً . وقد يؤكل مع الباذنجان المقلو ومع الكامخ الريجال[1] .

فصل : في السمك المملوح وألوانه

من ذلك : (سمك مقلو بخل ورهشي)[2] صنعته ان يؤخذ السمك المملوح فيغسل بالماء غسلاً جيداً ، ثم ينشف و يقلى بالشيرج . و يطرح عليه في المقلى كف كسفرة يابسة صحيحة . ثم يؤخذ من الخل الجيد قدر الحاجة ويجعل على الرهشي ، و يداف باليد . و يسقى من الخل قليلاً قليلاً حتى يبقى له قوام حسب الارادة من الرقة والثخانة . ومن احب جعل فيه شيئاً من الخردل المدقوق ناعماً . وقد يعمل بغير ذلك . ثم يخرج المالح من المقلى حاراً فيترك فيه ، ويسكب عليه ما يبقى في المقلى من الشيرج مع الكسفرة المذكورة ، وينثر عليه كمون وكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً وجوز . و يؤكل حاراً وبارداً .

(مالح بلبن) يؤخذ السمك المملوح فيغسل و يقطع على ما وصفنا ، ويقلى بالشيرج ، ويخرج حاراً فيطرح في لبن قد جعل فيه الثوم المدقوق . و ينثر عليها الكمون والكسفرة ودارصيني مدقوقة ناعماً . و يؤكل حاراً وبارداً .

(مالح مقلو ساذج) يقلى بالشيرج وتنثر عليه الأبازير المذكورة المدقوقة ناعماً .

(١) سيأتي ذكر الكامخ الريجال في فصل المطيبات من الباب السابع

(٢) هو السمسم المقشور المحمص المطحون قبل ان يستخرج منه الشيرج . تلفظه العوام زماننا (راشي) فيقولون حلاوة راشية للحلوا المعمولة منه ومن الدبس . وهو الطحينة ايضاً وتسميها عوام الموصل (طحينية)

(**مالح مكزبر**) يقلى السمك المملوح بعد غسله بالشيرج الطري ومعه الكسفرة . ويخرج حاراً فيطرح في الخل المصبوغ بزعفران .

(**مالح بخل وخردل**) يقلى بالشيرج كما وصف . ويخرج من المقلى و يترك في خل قد جعل فيه الخردل المدقوق ناعماً وشيء من الكسفرة المدقوقة ناعماً . و يصبغ الخل بيسير من الزعفران .

فصل في الطريخ [1] وما يعمل منه

الوصف المشهور بين الناس ان يقلى بشيرج،وتكسر عيون البيض عليه.ومن ألوانه:

(١) جاء في مفردات الطب المختار لجدي الأكبر محمد جلبي ملخصاً من كتاب ما لا يسع : (طريخ) اسم لسمك يجلب من بحيرة ارجيش يصطادونه في موسم لهم ويكثر في تلك البحيرة في ذلك الزمان . وهو كالشبر ملآن من بيض. يملح بعد صيده ويكبس في بركة ويترك برهة من الزمان ثم يخرج ويحمل الى البلاد ... اه . وفي معجم البلدان لياقوت : (بحيرة ارجيش) وهي بحيرة خلاط التي يكون فيها الطريخ ...اه. اقول هي التي تسمى في زماننا بحيرة وان . وقال الاب انستاس ان الطريخ نوع من الرنكة Hareng ,Glupea harengus) وليس به ، وانه من اليونانية Tarixos (تاريخوس) او (طاريخوس) ومعناه سمك مملح، لكن العرب خصته بهذا الذي يجلب من ارمينية [راجع القزويني طبعة وستنفلد ٢ : ٣٥٢] . اه . اقول الذي يؤيد الأب ان الطريخ بالسريانية ܛܪܝܟܐ (طاريخو) وهو عين اللفظ اليوناني . ومما يؤيده ايضاً ان مؤلفي (فرانسزجه‌دن تركجه يه لغات‌طب) ترجموا Hareng بـ (طرخوز رينغه بالغي) . فظاهر ان طرخوز محرفة عندهم بالتركية من طاريخوس وانهم يعتبرونه الرنكة بعينها . وجاء في بحر الجواهر : « طريخ كأمير » وهو اقرب الى اللفظ اليوناني . اما في القاموس فقد ذكرت وزان سكين . واما صاحب كتاب الطبيخ هذا فقد وضع فوق الطاء فتحة وفوق الراء شدة . فاصبح عندنا ثلاث قرآت لهذه الكلمة . ولقد غلط داؤد الأنطاكي بقوله في تذكرته ان الطريخ هو البطارخ اي بيض السمك . على ان بين طاريخوس وبطارخ وطريخ تقارب في اللفظ لا ينكر يدل على اتحاد في الأصل . نظراً الى ان الباء في بطارخ ليست اصلية بل هي حرف التعريف بالقبطية

(**مقلوبة الطريخ**) يؤخذ الطريخ فيقلى بالشيرج . ثم يخرج فيجعل في صحن حتى يبرد . ثم تقطع رؤوسه واذنابه ، وتخرج سلسلته ، وتنقى عظامه وشوكه ، ويبالغ في تنقيته مهما امكن ، ويفت لحمه ويشظى . ثم يذر عليه الكسفرة اليابسة والكمون والكراويا والدارصيني . ويكسر البيض ويرمى عليه ويخلط به خلطاً جيداً . ثم يقلى بالشيرج في مقلى المقلوبة كما تقلى المقلوبة حتى يتورد جانباه ويرفع .

(**مفركة**) وهي ان يقلى الطريخ ، وينظف من العظام كما ذكرنا ، وتذر عليه الأبازير ، ويكسر فوقه البيض ، ويقلى بالشيرج في مقلى كبير . ولا يزال يحرك حتى يتورد مثل المفركة التي تقدم ذكرها [1] .

(**طريخ محسي**) [2] يقلى الطريخ بالشيرج ، وتنقى عظامه كما تقدم وترمى عليه الأبازير . ثم يؤخذ الخل الجيد ويداف بالرهشي كما تقدم في عمل المالح ، ويجعل في المقلى شيرج ويعاد الطريخ اليه ، ويرمى عليه كف كسفرة صحاحاً ، ثم يقلى قلياً ثانياً . ويلقى في الخل والرهشي . ويترك في المقلى يسير من الشيرج ويخلم يسكب عليه . ومن احب ان يجعل عليه لب جوز وسمسماً مقشوراً فعل .

---

(١) في الصفحة ٣١

(٢) قد جعل في قوام الحساء

الباب السابع

في المخللات والأصباغ والمطيبات

وهي انواع كثيرة تستعمل بين الأطعمة لتغسل دهانتها من الفم وتشهي وتهضم الطعام وتمري الآكل . نذكر منها ما وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول :

فصل : في المخللات

(**نعنع مخلل**) يؤخذ النعنع الطري الكبار الورق فينظف ورقه من عيدانه . ثم يغسل وينشف في الظل ، ويذر عليه الأفاويه الطيبة . ومن احب ان يضيف اليه ورق كرفس واسنان ثوم مقشرة فعل . ويجعل في برنية زجاج ويغمر بالخل الجيد ويصبغ بيسير زعفران ويترك الى ان يشرب الورق حموضة الخل وتنقطع حدته ويستعمل .

(**باذنجان مخلل**) يؤخذ الباذنجان الأوساط فتقطع نصف اقماعه وورقه . ثم يسلق نصف سلقة في ماء وملح ويرفع وينشف من الماء . ثم يشق صليباً ويحشى بورق الكرفس الطري وطاقات يسيرة من نعنع واسنان ثوم مقشرة . ويعبى بعضه على بعض في برنية زجاج ويذر عليه شيء من الأفاويه واظفار الطيب مسحوقة ناعماً ، ويغمر بالخل الجيد ويترك الى ان يستحكم نضجه ويستعمل .

(**لفت مخلل محلى**) يؤخذ اللفت الأوساط ويقشر ثم يقطع قطعاً صغاراً . ثم يذر عليه يسير ملح ، وشيء من اظفار الطيب والأفاويه ويعك باليد معكاً جيداً . ثم يؤخذ قدر الحاجة من الخل ويجعل في كل رطل اوقيتان من العسل . ويصبغ بقليل زعفران ويجعل على اللفت غمره من الخل والعسل ويحط في برنية زجاج ويسد رأسها الى ان ينضج ويستعمل . واما ما لم يحل فانه يقطع ويسلق في ماء وملح سلقة خفيفة ويذر عليه شيء من اظفار الطيب ويغمر بالخل ، فاذا نضج استعمل .

(**باذنجان محسي**) صنعته ان يؤخذ الباذنجان فتقطع اقماعه وورقه ويسلق في ماء وملح سلقة خفيفة . ثم يخرج وينشف من الماء ويقطع قطعاً صغاراً ويذر عليه يسير ملح وشيء من الأفاويه واظفار الطيب . ثم يؤخذ حب رمان جيد فيدق ناعماً ويمرس بخل جيد ويصفى ويرمى بثفله ويجعل ذلك الخل على الباذنجان المذكور ويخلط به . ثم يؤخذ لب جوز ولوز فيدق جريشاً ويجعل معه سمسم مقشوراً وحمص . ثم يجعل في دست نحاس قليل شيرج فاذا غلى القي عليه اللوز والجوز والسمسم وحرك تحريكة . ثم يلقى على ذلك الباذنجان مع الشيرج ويحط في برنية زجاج ويذر على رأسها شيء من اظفار الطيب المسحوقة ناعماً ثم يستعمل بعد ايام .

واما الخيار والقثاء والبصل وغير ذلك مما يراد تخليله فانه يجعل في الخل حسب ، حتى يلين وينضج ويستعمل .

فصل : في الصباغ

(باذنجان بلبن) يؤخذ الباذنجان الأوساط فتقطع اوراقه ونصف اقماعه و يسلق في ماء وملح نصف سلقة . ثم يرفع و ينشف جيداً و يطرح في اللبن والثوم . ويخلع الشيرج الطري بيسير من كمون وكسفرة ويلقى عليه . ويذر عليه شيء من اظفار الطيب والشونيز و يستعمل .

(قرع بلبن) يؤخذ القرع و يقشر و يرمى لبه وحبه و يقطع صغاراً . ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج ، ويخرج من الماء و ينشف . فاذا نشف جعل في اللبن الفارسي الذي قد خلط معه الثوم المدقوق نعماً . و يذر عليه الشونيز ويستعمل .

(سلق بلبن) يؤخذ السلق الكبار الاضلاع ، تقطع اطراف ورقه ويقطع قطعاً مقدار شبر و يغسل ، ثم يسلق في ماء وملح حتى ينضج . ثم ينشف من الماء و يجعل في اللبن الفارسي والثوم ويذر عليه شيء من الشونيز ويستعمل .

(شيراز ببقول) هو صباغ طيب يشهي ويمري . وصنعته ان يؤخذ النعنع والكرفس وكراث البقل ، فيخرط ورق الكرفس والنعنع و يقطع الجميع بالسكين صغاراً و يدق في الهاون . ثم يخلط بالشيراز خلطاً جيداً و يذر عليه يسير ملح قدر الحاجة وخردل مدقوقاً ناعماً و يذر على وجهه لب جوز مدقوقاً جريشاً ويستعمل . وان لم يوجد الشيراز كان عوضه اللبن الماست يصفى من الماء الذي يكون فيه ويخلط معه يسير لبن حامض و يعمل .

(**اسفاناخ مطجن**) يؤخذ الاسفاناخ فيقطع اسفل عروقه و يغسل . ثم يسلق في ماء وملح سلقةً خفيفةً و ينشف من الماء. ثم يخلع الشيرج ويطرح فيه ويحرك الى ان تفوح رائحته . ثم يدق يسير ثوم ويجعل فيه . ويذر عليه كمون وكسفرة يابسة ودارصيني مدقوقة ناعماً ، و يرفع .

فصل : في المطيبات

من ذلك : (كامخ ريجال)[1] يعمل منه اصناف على قانون واحد ؛ ويختلف بحسب ما يترك فيه من الحوائج . وصنعته ان يؤخذ اولاً ظرف يقطين كبير يابس قد نظف جميع ما في جوفه من شحمه وحبه . فينقع بالماء ساعتين ، ثم ينشف جيداً . ويترك فيه خمسة ارطال لبناً حامضاً . وعشرة ارطال لبناً حلواً ، ورطل ونصف رطل ملحاً مسحوقاً ناعماً ، ويحرك . ثم يغطى رأسه و يترك اياماً في الشمس الحارة . و يبدأ في عمله في حزيران ، اول القيظ . ثم يطرح عليه بكرة كل يوم ثلاثة ارطال لبن حلو ، ويحرك بكرة وعشية ، وكلما نقص زيد لبناً الى اول آب . ويؤخذ ورق نعنع وشونيز واسنان ثوم مقشرة ، تطرح فيه ويحرك . ويزاد لبناً حلواً عند نقصانه على العادة الى نصف ايلول . ويغطى رأسه الى اول تشرين . ثم يرفع من الشمس حتى يجمد ويستعمل.

---

(١) كلتا الكلمتين من اصل فارسي . كامخ بفتح الميم معرب (كامه) ج كوامخ . وريجال بجيم فارسية وهو المربى . حرفتها الترك فقالت (رجل) بالتحريك وبجيم فارسية ، وخصصتها لما ربي بالسكر او العسل ونحوهما . وقد عربت كلمة ريجال بصورة ريصار ج رواصير . وهو في الاصل ما ربي بالحوامض كالخل ونحوه . جاء في بحر الجواهر بعبارة فارسية : (مراد اطبا از رواصير چيزها باشد كه در سركه پرورده كنند مانند پياز وبادنجان وغيره) ومعناه مراد الأطباء بالرواصير اشياء تربى بالخل كالبصل والباذنجان وغيرهما

ما انواعه فمنه ساذج لا يجعل فيه حوائج البتة . ومنه لون آخر يجعل فيه شونيز وثوم .
ن آخر يجعل فيه اوراق الورد الأحمر اليابسة مقطوعة الاقماع .

(زيتون مبخر) يؤخذ الزيتون عند ادراكه . فمن احب اخذه
ضر ، ومن احب اخذه اسود . والاخضر للبخور اطيب . فيرض ويجعل عليه ملح
ر الحاجة . ويقلب في كل يوم الى ان تزول مرارته . ثم يجعل على طبق من عيدان
بك يوماً وليلة حتى ينشف من المائية التي فيه . ثم يدق الثوم المقشر والسعتر اليابس
ماً و يؤخذ منه قدر درهم ونواة زيتونة وقطنة مغموسة في الشيرج وقدر درهم لب
ز ويترك على نار هادئة ويجعل ذلك عليها . ثم يجعل الطبق المشبك الذي فيه
تون على كانون قد طرح فيه هذا البخور الموصوف و يسد بابه ، و يطبق على الزيتون
ح او طبق لئلا يخرج البخار منه . ويحرك مراراً حتى يدور البخور فيه و يبقى نهاراً
. ثم يرفع ويطرح عليه شيرج ولب جوز مدقوقاً جريشاً وسمسم مقشوراً محمصاً
وسعتر مدقوقاً ناعماً ويخلط بذلك جميعه جيداً . و يترك في برنية زجاج او فخار
ونة اياماً مغطى ، ثم يستعمل .

(خل وخردل) يؤخذ اللوز الحلو فيقشر ويدق ناعماً ثم يربى
، الثقيف حتى يرق . ويدق الخردل ناعماً ويخلط به حسب الارادة مع يسير من
ر الطيب و يستعمل .

(ملح مطيب) يؤخذ الملح الأندراني الحجارة الكبار ، ويجعل
رة فخار جديدة ، ويسد رأسها . ثم تترك في تنور حار يوماً كاملاً ثم تخرج

منه . فاذا برد طحن ناعماً . ثم تؤخذ الكسفرة والسمسم والشونيز والشهدانج [١] والخشخاش والكمون والراز يانج ؛ ورق الحلتيت والانيسون، يحمص الجميع ويخلط به . وقد يصبغ الملح بعد طحنه بان يجعل فى ماءفيه زعفران يوماً وليلة ، ثم ينشف من الماء ويعاد طحنه . وقد يصبغ كذلك بماء السماق او بالسليقون [٢] ومن اراده اخضر بماء السلق .

(باقلى بخل) يؤخذ الباقلى الأخضر عندما يخشن فيقشر قشر الفوقاني . ثم يسلق في ماء وملح الى ان ينضج . وينشف ويصب عليه شيء من الشيرج . ثم يجعل عليه غمره خلاً جيداً ويستعمل .

الباب الثامن

في الجواذيب والأخبصة وما يجري مجراها

(جوذاب الخبز) يؤخذ لباب الخبز المختمر فينقع في ماء او لبن حليب حتى يربو . ويجعل تحته وفوقه السكر واللوز المدقوق ناعماً ويصبغ بالزعفران ويترك على النار الى ان تفوح رائحة نضجه ويحرك . ثم يرفع و يذر عليه عند غرفه السكر المطيب المسحوق ناعماً .

(جوذاب القطائف) [٣] تؤخذ القطائف المحشوة بالــ

---

(١) حب القنب

(٢) جاء في الأصل اسريقون وهو الاسرنج Minium من مركبات الرصاص . لا يجوز استعماله في الطعام

(٣) سيأتي ذكر القطائف في الباب العاشر

والسكر ، المقلو . فتعبى في دست بين رقاقتين وتجعل تحت الدجاج . ويجعل بين كل سافين سكر ولوز مقشراً مدقوقاً ناعماً مطيباً كحشو القطائف . ويصب عليه الشيرج الطري . ومن اراد جعل عليه لبناً حليباً وزاده سكراً . فاذا نضج وفاحت رائحته رفع . [ومن الناس من يجعل عوض اللوز ودهنه الجوز ودهنه] .

(جوذاب خبز القطائف) يؤخذ من خبز القطائف حسب الحاجة ، ويرش في الدست قليل ماء ورد ، ويبسط فيه الخبز سافات ، بين كل سافين اللوز والسكر او الفستق المدقوق ناعماً . ويرش عليه ماء ورد. فاذا كمل الخبز فى الدست صب عليه قليل شيرج طري وغمر بالجلاب . ثم يعلق عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران فاذا نضج رفع . وقد يعمل بالقطائف الصغار المحشوة على هذا الوجه .

(جوذاب الخشخاش) يؤخذ من السكر النقي رطلان فيعمل جلاباً رقيقاً ، ثم يطرح عليه قدر ربعه سميذاً ونصف ربعه خشخاشاً ، ويصبغ بالزعفران ويعقد . ومن الناس من يجعل عليه عسلاً . فاذا انعقد جعل بين رقاقتين ، وعلق عليه الدجاج السمين المزعفر .

(جوذاب خبيص اللوز)[1] يؤخذ خبيص اللوز ويعمل على هذا الوصف .

(جوذاب التمر) يؤخذ من التمر اربعة ارطال [وعشرة ارطال ماء] ويجعل في دست ، ويوقد تحته حتى ينضج . ثم يمرس باليد مرساً جيداً ويصفى على منخل . ثم يرد الى الدست ، ويطرح

(١) انظر خبيص اللوز في الفصل الآتي

عليه نصف رطل سكر وربع رطل عسل ونصف درهم زعفران ورطل لباب خبز مفتوتاً ورطل شيرج وربع رطل جوز مقشراً . ويحرك حتى يقارب النضج . و يغطى بين رقاقتين . وقد يزين باللوز فيكون (عصيدة التمر) وقد يعمل بغير سكر ولا عسل .

(جوذاب الرطب) يؤخذ دست نحاس مبيض ، فيرش فيه قليل ماء ورد . ثم يبسط فيه رقاقة ويصف عليها من الرطب الجني الخاستوي(١) فرشة ، ثم ينثر عليها لب فستق ولوز مدقوقين ناعماً وخشخاش محمصاً فرشة . ثم يعاد الرطب وفوقه كما ذكر الى ان يبقى من الدست نصفه . وتكون الفرشة الفوقانية من اللوز والفستق . ثم يسكب عليه قدر نصف رطل جلاباً واوقية ماء ورد قد ارمي فيه نصف درهم زعفراناً ويغطى برقاقة ، و يعلق عليه دجاج سمين قد حشي جوفه بالسكر واللوز والفستق المعجون بماء الورد المطيب وزعفر باطنه وظاهره . فاذا استحكم نضجه رفع .

(صفة جوذاب آخر) يؤخذ لباب الخبز السميذ فيفرك باليد فركاً جيداً ، ثم يجعل في دست نحاس مبيض ، ويخلط به اللوز والفستق المدقوقان ناعماً ويسير من خشخاش محمص ، ويصب عليه اوقية ماء ورد قد ذيف به ثلث درهم زعفراناً ، ويطرح عليه غمره جلاباً . ومن اراد طرح عليه سكراً اوعسلاً محلولاً ويعلق عليه دجاج سمين محشو كما تقدم ذكره الى ان ينضج . ويرفع ويستعمل .

—وطريق تعليق الدجاج على الجواذيب هو ان يعلق في التنور ويرصد ، فاذا قارب ان

(١) هو الخستاوي

دهنه طرح الجوذاب تحته .

فصل : في الأخبصة

صفة خبيص) يؤخذ لب [خبز] سميذ مفروك كالفتيت نصف رطل ربع رطل ، يجعل الشيرج في دست نحاس مبيض [ويغلى] و ينثر عليه الخبز قليلاً قليلاً ويحرك على نار هادئة. ثم يلقى عليه سكر نقي مدقوقاً منخولاً ويحرك رطباً و يغرف و ينثر عليه السكر . [ومن الناس من يجعل عوض الشيرج لبناً حليباً]

صفة اخرى) يؤخذ رطل شيرج و يطرح عليه نصف رطل ماء و نصف درهم زعفران رطل من الدقيق السميذ] و يداف باوقية ماء ورد ورطل عسل في موضع واحد] و يحرك باسطام حتى يطلق الدهن . ومن اراد طرح فيه كفاً من الخشخاش دراهم فستق [مقشر] . و يغرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعماً .

(صفة اخرى) يؤخذ رطل شيرج ويجعل عليه من الدقيق السميذ رطل ، و يغلى ويحرك حتى تفوح رائحته . ثم يطرح عليه ثلث رطل سكراً اوعسلاً او دبساً . ثم يطبخ بنار هادئة و يحرك باسطام حتى يقذف دهنه . فان كان سكرياً جعل تحته وفوقه السكر المدقوق المطيب بالكافور .

(خبيص اللوز) يؤخذ لوز حلو مقشراً مدقوقاً ناعماً رطل وثلثة سكر . يجعل السكر في دست و يذوب باوقيتين ماء ورد . فاذا ذاب و بدأ اد طرح عليه اللوز [المدقوق] وحرك حتى ينضج . و يغرف ويجعل تحته وفوقه

السكر المدقوق ناعماً . وقد يعمل بدقيق فيجعل على الرطل السكر اوقيتان د
و يساق العمل السياقة المذكورة .

(خبيص القرع) يقشر القرع و ينظف من حبه و يسلق جي
يجعل على طبق مشبك [حتى ينشف] ويسحق في هاون حجر و يعصر باليد . فاذ
الشيرج في الدست وغلى وطرح بعده الدقيق ، طرح بعد ذلك القرع . ثم يسقى ا
الى ان ينعقد و يرفع .

(خبيص الجزر) يؤخذ الجزر فيقشر و يسلق ويخرج خش
جوفه ثم يقطع صغاراً و يسحق ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع .

الباب التاسع
في ذكر الحلاوات واصنافها

من ذلك **(حلو اعيابسة)** صنعتها ان يؤخذ السكر فيحل بالماء و يغلى ا
ينعقد . ثم يخرج من الدست فيجعل على بلاطة ناعمة حتى يفتر حره . ثم يضر
حديد له رأس ناعم و يلقى عليه . ولا يزال يمد باليد ويعاد الى الوتد كذلك الى ان
ثم يطرح على البلاطة، ويعجن به الفستق، ويقطع سيوراً وشوابير[1] ومن اراده

(١) شوابير جمع شابورة . لم تذكرها معاجم اللغة ، وذكرها دوزي ولكن لم
اصلها ولا معناها . وقد حقق الأب انستاس معناها . وخلاصة تحقيقه انها في الاصل
من تحذيف شعر الجبهة كان معروفاً في عهد العباسيين ، كان يتخذه الرجال والنساء ،
متخذيها من الذكور المخنثون . والكلمة ارمية من ܫܒܘܪܬܐ (شابورتا) بباء

لزعفران او بالاسرنج [1] وقد يلت منيـه شيء باللوز المقشر او بالسمسم
ناش .

فيتة) عملها ان يحل السكر ثم يرفع من الدست ويجعل في اناء . ثم يطرح
. فاذا غلى طرح عليه بعض الجلاب ولكل رطل سكر اوقية و نصف اوقية
يحرك . فاذا قارب الانعقاد ديف النشا بماء والقي عليه وحرك . ثم لايزال
ي الجلاب الى ان ينعقد . ثم يطرح عليه لوز مقشراً مدقوقاً ناعماً . فاذا استحكم
رف في صحن وبسط ونثر عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب .

ستقية) تعمل على الوجه المقدم ذكره الا انه يجعل عوض اللوز الفستق .
النار فضل ساعة . ثم تبسط على بلاطة ناعمة . فاذا بردت قطعت شوابير ،
بها السكر المدقوق ناعماً . وتسمى ايضا (المقرضة) .

كشوفة) صنعتها ان يؤخذ من السكر واللوز او الفستق والعسل
اربعة اجزاء سواء . يدق السكر واللوز ويخلطان معاً . و يؤخذ من الزعفران

الحسن والجمال والتحسين والتجميل . قال الجاحظ في ذم اخلاق الكتاب ص ٤٢ :
. الواحد منهم اذا عرض جبته ، وطول ذيله وعقص على خده صدغه ، وحذف
، على وجهه ، انه المتبوع ليس التابع ... » وقال ابو الفداء في تقويم البلدان :
ب جغرافيا اصطلاح في تعريف البحور ، فيقولون: يمتد كالقوارة ، وكالشابورة ،
ان ونحو ذلك » (ص ١٩ س ٩) . وكانت الشابورة تحذف على شكل العدد ٧
، وسط الحاجب . فكان شابورتان لكل طرف شابورة . ثم اتخذ بعضهم بعد
رة واحدة تسيل على الفسحة التي بين الحاجبين . ـ اقول فقصد المؤلف هنا بقوله
اً وشوابير ، انه يقطع على هيئة مستطيلات ضيقة ومثلثات . فان شكل الشابورة
كر آنفاً

[1] السيلاتون وقد مر في ص ٧٠

قدر ما يصبغه فيذاف بماء ورد . ثم يطرح الشيرج في الدست حتى يغلي ويفور . و
العسل عليه ويحرك الى ان تظهر رغوته . و يطرح السكر واللوز على العسل و
تحريكه على نار هادئة الى أن يقارب الانعقاد ، ويرفع .

(لوزينج) يؤخذ رطل سكر فيسحق ناعماً . و يؤخذ ثلث
لوز مقشراً فيسحق ايضا ناعماً و يخلط مع السكر ويعجن بماء الورد . ثم يؤخذ من
المرقق كخبز السنبوسج ، وان كان ارق فهو اجود ، فيبسط الرغيف من ذلك
ويجعل عليه اللوز والسكر المعجون ثم يطوى كالسير ويقطع قطعاً
ويصف . و يحلل الشيرج الطري حسب الحاجة ويجعل عليه . ثم يغمر با
الذي قد اضيف اليه ماء الورد ، و ينثر عليه الفستق المدقوق ناعماً .

(فالوذج) يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز ، فيدق الجميع ناعم
يطيب بالكافور . و يؤخذ ثلث رطل سكر فيذاب بنصف اوقية ماء ورد
هادئة ثم يرفع . فاذا فترت حرارته طرح عليه السكر واللوز المدقوق و عجن
فان احتاج الى تقوية زيد سكراً ولوزاً . ثم يعجن عجناً قوياً و يعمل منه اوس
و بطيخ وشوابير وغير ذلك . ثم يصف في صحن او طبق و يستعمل .

(مكفن)[1] يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز او فستق فيدق
ناعماً و يعجن بماء الورد عجناً قوياً . ثم يطرح في الدست اوقية شيرج . ويحل
رطل سكر فيعمل جلاباً . فاذا غلى الشيرج طرح عليه ثلث الجلاب . و

(١) بصيغة اسم المفعول

تحريكه . ثم يطرح عليه اوقية نشا مذافاً بماء . ولا يزال يحرك حتى ينعقد . ثم يطرح على بلاطة ناعمة حتى يبرد . و يبسط قطعاً صغاراً مربعةً قدر الكف . ثم يجعل عليه شيء من ذلك السكر واللوز المعجون . و يلف على هيئة الأوساط . ثم يذر عليه السكر المطيب ويرفع .

(برد)[1] صنعته ان يؤخذ الدقيق السميذ الفائق و يعجن رقيقاً و يترك حتى يختمر . ثم ينصب الدست على النار ويجعل فيه شيرج . فاذا غلى غرف من ذلك العجين بمغرفة مشبكة وحرك على الشيرج برعدة بحيث كلما نقطت من العجين نقطة في الشيرج جمدت ، وكلما نضج شيء بعد شيء غرف بمشبكة اخرى حتى ينشف من الشيرج . و يؤخذ قدر الحاجة عسل فيذوب بماء ورد ويجعل على النار حتى يغلي و يصير له قوام . ثم ينزل من على النار و يساط وهو في الدست حتى يبيض . ثم يرمى البرد عليه ، ويجعل على بلاطة ناعمة مدهونة ، ويجمع على هيئة القالب ، ثم يقطع قطعاً و يستعمل .

(سمك واقراص) يؤخذ رطل ونصف رطل سكراً ونصف رطل لوزاً خلواً مقشوراً فيدق ناعماً و يطيب بيسير من المسك . و يؤخذ من العسل الجيد النقي نصف رطل فيجعل في الدست مع اوقية ماء ورد حتى يغلي ويرمي رغوته . ثم تداف اوقية نشا بماء ورد وتجعل على العسل ويحرك ساعة حتى يبدأ بان يصير له قوام . ثم يلقى عليه السكر واللوز المدقوق و يضرب باسطام ضرباً جيداً حتى ينعقد .

---

(١) بفتح الباء والراء

ثم ينزل من علي النار و يترك علي بلاطة ناعمة حتى تفتر حرارته . ثم يعمل منه سمك واقراص في قوالب من خشب منقوشة قد عملت لذلك بالقصد . و يصف السمك في صحن والأقراص من حوله . وقد يعمل من هذا دجاج وخرفان وغير ذلك من التماثيل جميعه بالقالب على نحو ما يراد . وقد يؤخذ الفستق المقشور فيجعل على وجه الأقراص المذكورة . ومن اراد صبغ السمك بشيء من الزعفران المداف بماء الورد .

﴿ الباب العاشر ﴾

في عمل الخشكنانج[1] والمطبق[2] والقطائف

وما يجري مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق

(**خشكنانج**) هو ان يؤخذ الدقيق السميذ الفائق ويجعل على كل رطل ثلثة اواقي شيرج ، و يعجن عجناً قوياً ، و يترك حتى يختمر . ثم يقرص مستطيلاً ، ويجعل في وسط كل واحدة بمقدارها من اللوز والسكر المدقوق المعجون بماء الورد المطيب [وليكن اللوز مثل نصف السكر] ثم تجمع على العادة وتخبز في الفرن وترفع .

(**مطبق**) يعمل من عجين مثل عجين الخشكنانج ، الا انه يجعل على كل رطل من دقيقه اربع اواقي شيرج . و يجعل في وسطه ، اذا عمل اقراصاً

(١) بضم الخاء وسكون الشين والكاف وفتح النونين
(٢) بضم الميم وسكون الطاء وفتح الباء

وخبزاً منقوشاً بقالب خشب قد عمل بالقصد ، بين كل قرصين قدر الحاجة من الحلواء الساذجة وهي الخالية من اللوز والفستق القليلة الشيرج .

(ارنين[1] وخبز الأبازير) الارنين ، عمله ان يجعل على الرطل من الدقيق ثلث اواق من الشيرج الطري ؛ ثم يعمل اقراصاً ، ويجعل في جوفها اللوز او الفستق والسكر المدقوق ناعماً المطيب ، وتجمع وتختم . وليكن لها قالب كالحق . ثم يخبز في الفرن . ومن الناس من يأخذ من التمر قدر الحاجة فينزع نواه ويعجنه بشيء من ماء الورد والسمسم والخشخاش المحمص ويجعله في جوفه . ـ واما خبز الأبازير فهو ان يجعل على الرطل من الدقيق اربع اواقي شيرج ونصف وربع من السمسم المقشور ويعجن جيداً ثم يخبز في الفرن و يرفع .

(اقراص مكللة) صنعتها ان يؤخذ من الدقيق الفائق قدر الحاجة فيعجن متوسطاً بين الرقة والثخانة و يترك حتى يختمر . ثم يؤخذ السكر والفستق فيدق هذا ناعماً و يعجن بجلاب و يطيب ويعمل اقراصاً لطافاً ، و يلبس من ذلك العجين ، و يخبز في الفرن . ويؤخذ نصف رطل سكر فيحل باوقية ماء ورد : ثم يدق نصف رطل سكر ويذر على السكر المحلول . ولا يزال يحرك حتى يصير له قوام . ويفرغ في اناء . ثم تغمس تلك الأقراص فيه وهو يجمد عليها . ثم يذر عليها سكر مدقوقاً ناعماً مطيباً ، وتترك حتى تبرد وتستعمل .

(١) بضم الألف وسكون الراء وكسر النون الاولى . هكذا وجدتها مشكلة في الأصل والارنين حسب ما عرفه هنا يكون ما يسمى في زماننا بالـ (كليجة) ، وان اختلف عملها الآن قليلاً عما ذكر

(**قطائف**) هي الوان : فمنها المحشوة وهي التي تخبز مستطيلة ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعمـــاً وتطوى وتصف ، ويلقى عليها الشيرج والجلاب وماء الورد والفستق المدقوق ناعماً . ومنها المقلوة وهي التي تخبز اقراصاً و يجعل فيها اللوز والسكر المدقوق ناعماً المعجون بماء الورد . ثم تطوى وتقلى بالشيرج وتخرج منـــه فتغمس في الجلاب وترفع . — ومنها الساذجة وهي التي تجعل في صحن ويسكب عليها الشيرج ثم الجلاب وماء الورد والفستق المدقوق ناعماً .

(**اقراص مكرورة**)[1] يؤخذ دقيق سميذ فيعجن رقيقاً و يترك حتى يختمر . ويؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز : فيدق هذا ناعماً ويعجن بماء ورد وجلاب قوياً و يعمل منه اقراص لطاف . ثم تلبس من ذلك العجين وتقلى في الشيرج . وتخرج منه فتغمس في الجلاب وترمل في سكر مدقوق . ثم تعاد الى العجين كذلك ثلث مرات . ثم يذر عليها السكر المدقوق ناعماً المطيب وترفع .

(**فطائر**) هي عجين يعمل رقيقاً ثم يقلى بالشيرج في المقلى اقراصاً ويخرج ويغمس فى الجلاب ويذر عليه السكر .

(**مبحثرة**)[1] يؤخذ لباب الخبز السميذ ، يفرك باليد فركاً جيداً ثم يخلط معه اللوز والفستق مقشرين محمضين مدقوقين . ويذر عليه يسير سكر . ويخلع الشيرج ويلقى عليه . ثم يغمر بعد ذلك بالجلاب الحار وماء الورد ويرفع .

(**لقم القاضي**) هـذا اللون يكون فى عجينـــه قوة . واذا اختمر

(١) بصيغة أسم المفعول

البندقة فتقلى في الشيرج ثم تغمس في الجلاب ويذر عليها السكر المدقوق ناعماً .

طب معسل)[1] يؤخذ الرطب الجني الفريق فيبسط في الظل

اً . ويؤخذ فينزع نواه ، ويجعل عوض كل نواة لوزة مقشرة. ثم يؤخذ لكل

ال رطباً رطلان عسلاً فيغلى على النار باوقيتين ماء ورد ونصف درهم

، . ثم يلقى الرطب فيه ويحرك ساعةً . ثم يرفع حتى يبرد . فاذا

عليه السكر المدقوق ناعماً المطيب بالمسك والكافور

ويجعل في براني زجاج ، ويذر على رؤوسها من ذلك السكر

طيب ، وتغطى ولا تفتح حتى يبرد الزمان وتدخل كوانين .

فة عمل رطب في غير أوانه) يؤخذ القسب الكبار

لع اقماعه . ويؤخذ بطيخة رقية خضراء فيقور رأسها على قدر اليد ، ثم

دون الماء . ويترك فيها من ذلك القسب قدر الحاجة ويعاد رأسها اليها

اً وليلةً ، ثم يخرج منها وكأنه الرطب الجني .

حيس)[2] يؤخذ الخبز النقي اليابس او الكعك ويدق جيداً . وليكن

من التمر الآزاذ او المكتوم نصف وربع رطل ، وليكن منزوع النوى ،

اللوز والفستق المدقوقين ثلاث اواق . ويمرس الجميع باليد مرساً جيداً

يخلع من الشيرج أوقيتان وتسكب عليه . ولا يزال يعك باليد حتى

يعمل منه كبب وترمل في السكر المدقوق ناعماً . ومن اراد جعل عوض

: اسم المفعول

: في الأصل (هيس) بالهاء



الشيرج سمناً ، وهذا يصلح للمسافرين .

(شوابير) يؤخذ مقلى مدور قائم الجانب ، ويلقى فيه قدر اوقيتين ش
فاذا غلى طرح عليه قدر ثلث اواقٍ عسلاً . ثم يؤخذ نصف رطل دقيقاً
محمصاً فيخلط به من اللوز المحمص والفستق والبندق مقشرةً مدقوقةً ناعماً ا
وسكر مدقوقاً ناعماً اوقيتان ، ثم يذر عـلي العسل ويحـرك الى ان ينعقد
رائحته . وان احتاج الى تقوية زيد من الدقيق الموصوف . ثم يرفـع حتى
و يقلب على بلاطة ناعمة ، و يقطع شوابير تغمس في الجلاب . ثم يذر عليها
المدقوق ناعماً المطيب ، وترفع .

(صفة عمل الكبولاء)[1] وهي التي تسمى (عصيدة) .
من الدقيق السميذ ثلثة ارطال وترفع . ثم ينصب الدست على النار و يطر
ثلث اواقي شيرج وربع اوقية كمون صحيحاً . فاذا غلي وفاحت رائحته ، صب
قدر رطلين ماء واغلي ساعةً . ثم يطرح عليه اوقية ارز مغسولاً . فاذا غلى
الأرز طرح عليه الدقيق، و يكون طرحه ذراً ، و يواصل تحريكه باسطام . فا
الدقيق سقي الشيرج قليلاً قليلاً نحواً من اوقية. فاذا انعقد واستحكم نضجه
رائحته رفع من على النار. وتدهن الأواني بالشيرج و يغرف ويجعل على وجهه
المغلي ولب الجوز والفستق المدقوقين ناعماً والسمسم المقشر المحمص . و بعد
عليه الجلاب او العسل و يؤكل . ومن اراد جعل على وجهه عوض الشيرج

(انتهى)

---

(١) بفتح الكاف وضم الباء

فهرس الأبواب والفصول

تصحيح : ضع (من) عوض (مع) في ص ٦٥ س ١٣

احذف (له) من ص ٧٤ س ١٤

اقرأ (دجاج وخرفان) عوض (دجاجاً وخرفاناً) في ص ٧٨ س ٣

فهرس الوان الأطعمة

(حرف الالف)

(حرف الباء)

(حرف التاء)

(حرف الجيم)

(حرف الحاء)

(حرف الخاء)

(حرف الدال)

(حرف الراء)

(حرف الزاي)

***

فهرس بعض اسماء تخص الأطعمة وردت في الحواشي

